

培智学校职业教育 课程目标评量指导手册

北京市朝阳区安华学校 编著

電子工業出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京 • BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

培智学校职业教育课程目标评量指导手册 / 北京市朝阳区安华学校
编著. —北京：电子工业出版社，2018.10
ISBN 978-7-121-35205-8

I. ①培… II. ①北… III. ①儿童教育—特殊教育—课程—评价—
手册 IV. ①G764-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 235110 号

策划编辑：葛卉婷

责任编辑：葛卉婷

印 刷：

装 订：

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 100036

开 本：880×1230 1/32 印张：3.5 字数：89.6 千字

版 次：2018 年 10 月第 1 版

印 次：2018 年 10 月第 1 次印刷

定 价：25.80 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店
售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888，88258888。

质量投诉请发邮件至 zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至
dbqq@phei.com.cn。

本书咨询联系方式：（010）88254596，geht@phei.com.cn

编委会

顾 问：	丁 勇	许家成	肖 非	邓 猛
	刘全礼	咎 飞	申仁洪	雷江华
	张树东	叶立言	李桂云	杨华云
	孙 颖	刘继军	李 汀	
主 编：	林坤灿	龙建友		
副 主 编：	李 霞	孙 凡		
编写人员：	李 雁	王 蕊	潘贞贞	刘晓静
	朱 林	刘 浩	范晓洁	曹 跃
	赵秀娟	王振春	魏子玲	
统 稿：	叶立言	龙建友		
校 对：	刘继军	王晓甜		

序 言

北京市朝阳区安华学校是一所从学前教育到职业高中教育的培智学校。安华学校尝试对智力障碍学生进行支持式职业教育已有数年。该校多届毕业生通过按比例就业的方式，在常态工作单位中就业已有许多成功的案例。

从按某一专业开展职业教育的“准备式职业教育”向“支持式职业教育”转型，安华学校沿着“组织变革”和“质量持续提升”的道路不断开拓前进。

首先是职业模式的调整。

智力障碍者就业是目前残障人士就业的一道难题。在保障残障人士劳动权益的今天，智力与发展性障碍人士的就业问题成为国际社会关注的热点，尤其是在按比例就业的常态环境中，提高智力与发展性障碍人士的就业率更是引人注目。提升智力与发展性障碍人士支持性就业的比例关系到职业教育模式的调整。早在 20 世纪 90 年代中期，我们在一项残障学生职业教育研究的项目中提出，将传统的“准备式职业教育”模式转变为“支持式职业教育”模式，来进行智力与发展性障碍人士的职业教育，以提升他们的就业率。安

安华学校是国内较早开始探索支持式职业教育模式的学校之一。安华学校采用了渐进的方式从传统的“准备式职业教育”向“支持式职业教育”模式变革。他们最初的起点是按专业进行职业教育，试图将学生培养成为相应专业的就业者（即准备式职业教育）。然而事实证明，这样的职业教育模式对于智力与发展性障碍学生的就业来说是困难的。这个困难表现在两个方面：首先是进行职业教育本身困难，虽然学校花费了很大的精力去实施这样的职业教育，但学生要达到熟练就业的程度仍十分困难；其次是按预先培养的专业进入就业市场，这些学生也很难被接纳，所培养的专业也不一定符合市场需求。于是，安华学校将原来的“准备式职业教育”模式逐步调整到“支持式职业教育”模式，成功就业的案例越来越多，取得的成效日益明显。

其次是职业课程内容的调整。

要实现“支持式职业教育”，课程改革是核心。过去的职业教育主要是按专业设置课程，课程内容是按专业要求来提供相应的文化基础、专业知识和技能方法。课程体系是按专业分的课程，有比较强的专业系统性和专业技能要求。这种职业教育模式对于智力障碍学生来说比较困难，于是安华学校开始进行课程转型：从最初实行的通识教育、专业训练和岗位实习的“三段式”逐步调整到现在实行的“4+X”式（四个专业+个性化岗位实习）支持式就业课程的模式。安华学校广泛地学习并借鉴了国内外相关的职业教育课程，在专业课程传统元素中增添了日常生活、人际适应、职业人格、自我决定等课程元素，增强了学生家庭生活、社区生活和就业需要的内

容,一方面与相应的职业相结合,另一方面更适合学生的个性特点。这样的职业课程内容有效地提升了学生的就业竞争力、职业维持力和社区适应力。

再次是课程教育目标体系的发展。

课程改革要通过课程教育目标体系的发展来实现。长期以来我国的课程建设深受“课程大纲”思维的局限。从“课程大纲”向“课程标准”转型是我国课程改革的一个关键抓手。安华学校领悟到这一转变的重要性和关键性,在很长一段时间内,将自己的精力投入课程建设和改革上,逐步走出了一条自己的职业课程改革道路。

安华学校在 2011 年出版了《职业高中教育课程标准》及与其配套的《职业高中教育评量标准手册》。这是从传统的“课程大纲”向“课程标准”迈出的重要步骤。然而,安华学校并没有停留于此,而是不断前行,参与了国际劳工组织的支持性就业的项目,在学校已经取得的课程建设的基础上,进一步加强职业教育课程标准的教学目标体系的建设。

本次出版的《培智学校职业教育课程目标评量指导手册》在两个方面有进展:第一,对课程目标进行了实证性修订。根据国际劳工组织委托项目的要求,安华学校在原来的“专业”基础上进一步向“职业样本”推进。“职业样本”的容量比原来的“专业”更小(一个专业可以划分或浓缩成几个典型样本),但是结构与要素更全。例如,“专业”是按知识系统和技能要求来培训学生,而“职业样本”在此基础上还要求进行职业人格方面的教育,同时要求结合学生的

个别化计划，联系学生的特点和需求来增加教育目标。结合学生特点加强职业人格的培养是支持式职业教育的重要特色。

第二，对职业教育目标测评结果进行了恰当的量化分析与处理。随着课程本位评估技术的发展，将一些适合的统计学方法应用于教学目标测评中。例如，原来的课程本位测评主要是采用先观察后记分的方法，可靠性和一致性比较弱。如果采用恰当的数理统计处理，可以增加测评的科学性与客观性，从而提升有效性。这次在台湾东华大学林坤灿教授团队的支持下，结合北京市朝阳区一线专家对课程教学目标体系的实证经验，我们利用德尔菲法（德怀数）进行了统计处理，建立了一条测评基线，可供教师在对学生个案实施课程本位测评时做参考，进而提高课程本位测评的真实性和有效性。

上述两个方面的变化在目前国内的智力与发展性障碍学生的职业教育上是比较新颖的。国内有一批学校走在这条发展道路的前面，安华学校是其中的一所，今天出版的《培智学校职业教育课程目标评量指导手册》正在将安华学校最新的研究成果呈现给国内的同行，这个成果目前在国际上引出了一个新的思路，这是成果导向的，与利用支持系统进行组织变革的持续质量提升系统（POS+SIS+OES）是一致的，或者说这种思路是我国残疾人职业教育的实践创新。

本书值得国内特殊教育理论界的关注，也值得一线特殊教育同行参考。特向大家推荐。

许家成

前 言

国家《第二期特殊教育提升计划(2017—2020年)》(教基〔2017〕6号)提出,要“加快发展以职业教育为主的残疾人高中阶段教育”。这是进一步提升残疾人受教育水平的必然要求,是增进残疾人家庭福祉、加快残疾人小康进程的重要举措。

2001年5月,朝阳区安华学校率先在北京特殊教育学校中开设培智职业高中,接收智力障碍学生开展中等职业教育。学校十几年的培智职业教育,在近百名智力障碍青年走上劳动就业或岗位安置中发挥了重要的支持作用。培智职业高中教育课程从普职式到支持式也经历了三种不同模式的探索与实践:2007年之前,培智学校职业高中教育课程基本参照普通职业高中的课程模式;2007年9月~2014年7月,培智学校职业高中教育课程实行“三段式”(通识教育、专业训练和岗位实习)的模式;2014年9月至今,培智学校职业高中教育课程实行“4+X”式(四个专业+个性化岗位实习)支持式就业课程的模式。

2011年2月,学校参考“台湾职业高中职业陶冶课程”“香港匡智会转衔课程”“培智职业训练模式研究(教育部课题成果)”“成年

智障者社区生活与支持性就业（台湾地区特教专家李崇信）“智能障碍者职业教育与训练（台湾地区特教专家林坤灿）”等相关课程成果，出版了《职业高中教育课程标准》（天津教育出版社，以下简称《课程标准》）和《职业高中教育评量标准手册》（天津教育出版社，以下简称《评量手册》），为“三段式”培智职高教育课程的实施提供了有力支持。

2014年4月，北京联合大学特教学院许家成教授主持启动国际劳工组织“智力与发展性障碍者支持式职业教育模式研究”课题，朝阳区安华学校作为基地学校启动了培智职业高中支持式就业课程的研究。2016年，学校在完成课程总体规划的同时对《课程标准》进行了修订。2017年3月，编写组与台湾东华大学花师教育学院林坤灿教授团队，共同编制完成了《培智学校职业教育课程目标评量指导手册》（以下简称《评量指导手册》）。《评量指导手册》作为培智职业高中支持式就业课程的重要组成部分，是新一轮培智职业教育课程评价的主要工具。

《评量指导手册》的编写，是一项细致而漫长的过程。我们在课程实验的基础上，不断地探索和完善，力争建立起能够更好地贯彻国家课程改革的要求，具有区域特色的科学化、功能化、生态化的课程评量系统。目前《评量指导手册》还处于试验阶段，我们会在实践中不断修订、完善。在此，希望领导、专家及教师多提修改意见。

在朝阳区教委与北京市联合大学特教学院许家成院长的鼎力协

助下，编写组与台湾东华大学花师教育学院林坤灿教授团队，高效率、高质量地完成了《评量指导手册》的编写任务。此外，特教专家丁勇、肖非、邓猛、刘全礼、咎飞、申仁洪、雷江华、张树东、叶立言等也给予了指导意见，北京市特教学校部分骨干教师也参与了研制《评量指导手册》中个案测评等工作，在此表示衷心感谢！

北京市朝阳区培智教育课程编写组

2018年4月26日

目 录

第一章	绪论	1
第一节	背景及优势	2
第二节	编订过程	3
第二章	实施与计分	5
第一节	评量者资格	6
第二节	量表评估	6
第三章	量表应用与解释	11
第一节	课程领域目标评估环境	12
第二节	量表的解释	12
第三节	整体及领域干预	18
第四章	案例分析	19

第五章 量表统计数据	57
第一节 三次德尔菲法统计数据	58
第二节 试题预试分析	91
参考文献	99

第一章

绪论



第一节 背景及优势

培智学校职业高中教育在智力障碍青少年的整个发展生涯中起着重要作用。朝阳区安华学校最初的培智职业高中课程基本参照普通的职业高中模式，这种模式的教学内容和教学方式并不适于中度智力障碍青少年的职业教育。2006 年朝阳区启动培智教育课程体系建设工程，2011 年 2 月，北京市朝阳区培智教育课程编写组编写出版了《职业高中教育课程标准》及《职业高中教育评量标准手册》（天津教育出版社，以下简称《课程标准》及《评量手册》），为实施适合的培智职业教育进行了大胆探索和实践。《课程标准》及《评量手册》的编写过程中，主要参考了“台湾职业高中职业陶冶课程”“香港匡智会转衔课程”“培智职业训练模式研究（教育部课题成果）”“成年智障者社区生活与支持性就业（台湾地区特教专家李崇信）”“智能障碍者职业教育与训练（台湾地区特教专家林坤灿）”等相关课程成果，课程内容突出了课程目标的导向性、教育内容的功能性、训练方式的生态性、就业形式的支持性。

随着社会的进步与发展，以及培智职业高中教育对象的变化，需要先进的职业教育理念来推动培智职业教育的变革。2014 年 4 月，北京联合大学特教学院许家成教授主持启动了国际劳工组织“智力与发展性障碍者支持式职业教育模式研究”课题，朝阳区安华学校

作为基地学校启动了培智职业高中支持式就业课程的研究。2016年,学校在完成课程总体规划的同时对《课程标准》进行了修订。2017年,编写组与台湾东华大学花师教育学院林坤灿教授团队共同编制完成了《培智学校职业教育课程目标评量指导手册》(以下简称《评量指导手册》)。《评量指导手册》作为培智职业高中支持性就业课程的重要组成部分,是课程评价的主要工具。《评量指导手册》针对职业高中教育阶段智力障碍学生,依据新修订的《课程标准》对《评量手册》中各项领域的题项进行了综合和整理,实现了对原有的课程评量标准手册的更新。在保持总目标内涵不变的情况下,将原有的通识教育五大领域和专业训练六大领域共1046个教学目标,重新归类整理为七大领域127个教学目标,主要对学生家庭适应、社区适应及职业适应能力进行评量,并制订个人转衔教育计划,为通识教育课程的实施提供支持;对学生专业技能水平进行评量,并制订个人专业训练计划,为专业课程实施提供支持。

第二节 编订过程

在编订《评量指导手册》的前期准备阶段,首先对培智职业高中教育目前的需求进行分析,包括对智力障碍青年能力的发展现状、身心特质,及其教育需求进行课程本位的分析。

在编订《评量指导手册》的实施阶段,向专家、学者咨询,征

求建议，进一步确定量表的目的、性质、种类、方式等，最后对相应量表进行各项技术指标的分析，如对量表的目的、性质、信度、效度、适用范围等进行分析。

量表将通识课程评量和专业课程评量合二为一。其中，通用知识与技能课程评量主要有基础知识与技能、工作知识与技能两个领域，是转衔评量，主要在职高一年级使用；专业课程评量涉及家政服务与管理、中餐烹饪、酒店服务与管理、计算机应用及社区公共事务管理五个领域，是专业技能评量，主要在职高二、三年级使用，最终综合为 127 个评估题项。在量表编订完成后，建立三次德尔菲法（Delphi Technique）统计数据。参与者人数分别为第一次 15 位，第二次 30 位，第三次 25 位，合计 70 人次。

职业高中教育评测量表完整版共 127 个评估题项，其领域及细项数量如下：

1. 基础知识与技能：共 20 项；
2. 工作知识与技能：共 20 项；
3. 家政服务与管理：共 19 项；
4. 中餐烹饪：共 18 项；
5. 酒店服务与管理：共 17 项；
6. 计算机应用：共 16 项；
7. 社区公共事务管理：共 17 项。

第二章

实施与计分



第一节 评量者资格

《评量指导手册》需在相关专业人员的指导或协助下使用，且使用人员需是了解受评学生情况的特教老师或普教老师。

在实施评量前，教师应与受评学生有长期频繁的接触，以便能够充分观察学生的行为表现；且应在近期内有与学生接触的机会，并有机会观察到本量表中所需施测的各项目标能力。在正式评估前应对本量表进行阅读和了解，明确量表的评估程序，以便顺利进行评估。另外，教师还应对教材和课程目标有一定的了解。

在情况允许时，可多位评量者共同评量一位学生，以提高评估结果的准确性。

第二节 量表评估

一、评估标准与评量方法

评量者仔细阅读题目后，依据受评学生最近三个月的一般日常学习与行为表现的符合程度，在每题下列五个等级中圈选一个最适当的选项。“1”表示不符合，即受评学生不符合该题项目标内容的描述，符合度为0~20%；“2”表示少数符合，即受评学生少部分

符合该题项目标内容的描述，符合度为 21% ~ 40%；“3”表示一半符合，即受评学生约一半符合该题项目标内容的描述，符合度为 41% ~ 60%；“4”表示多数符合，即受评学生大部分符合该题项目标内容的描述，符合度为 61% ~ 80%；“5”表示受评学生完全符合该题项目标内容的描述，符合度为 81% ~ 100%。

例如，基础知识与技能领域中的第 1 题“能依据天气变化选择衣着”，如受评学生只是少部分符合该题项目标内容的描述，即受评学生在这一方面只能完成 21% ~ 40%，则选择选项“2 少数符合”，评量者在选项“2”上圈选即可（见表 2.1）。

表 2.1

	一、基础知识与技能 (居家生活、社区生活、休闲生活等技能训练目标 20 题)	不符合	少数符合	一半符合	多数符合	完全符合
1	能依据天气变化选择衣着	1	②	3	4	5

二、评估时间

本量表的评估时间以 30 ~ 40 分钟为宜。如要对多位学生进行评估，需填写多份量表，应在完成一份量表后稍作休息和调整，以便加强对每一位受评学生评估的独立性。在正式填写量表前，应充分阅读计分规则等内容，以便顺利进行评估，另外也可花一些时间对量表进行阅读，以便加强评量者对量表的整体理解。

三、评估情境

本量表的评估情境应选择在安静的、不受打扰的办公室或书房中。

四、评估工具

进行评估时，需要提供题本，并提供评测量表作为参考；需要准备椅子和桌面平整的桌子；还需准备签字笔，若要填写初测与再测两次评估的结果，应准备不同颜色的签字笔，以便对两次评估结果进行区分；为准确地绘制侧面图，还应准备一把直尺。

五、计分

（一）计算题项领域平均分数

评量者依据受评学生最近三个月的一般日常学习与行为表现的符合程度，在每题下列的五个等级中圈选出最适当的选项，该项得分在1~5分的范围内。

七大领域中，圈选每一领域所有题目后，分别计算该领域中的第一次测评和第二次测评所有题目的总分，填写在该领域下设的括号内。再将该领域的总题数填写在相应的括号内。最后用该领域的题目总分除以该领域的总题数，得到题项领域平均分数，填写在对应的括号内。

（二）对照参考基准分数

将各个题目的得分和计算得出的题项领域平均分数填写在分析表格中的对应位置,即可与该部分的参考基准分数对照(参考基准,详见第三章第二节:量表的解释),如基础知识与技能领域的参考基准为 2.5。对照全部基准分数后,以确定受评学生在各细项和各领域的得分情况和相较参考基准的优劣势情形。

（三）绘制题项领域侧面图

在每一个领域内,都附有题项领域参考基准侧面图(见图 2.1),根据每个题项的得分,在分析部分的相应图表中,绘制出该领域各题项得分的侧面图。另外在整体七大领域中,根据计算得出的每一领域的平均分数,在分析部分的相应图表中,绘制出七大领域的平均分数侧面图。

需要注意的是,在“适用职业领域课程目标分析记录表”(见表 4.13)中,只需从职业知识与技能评量的五个领域中,选取适合学生的领域,进行填表并绘图。

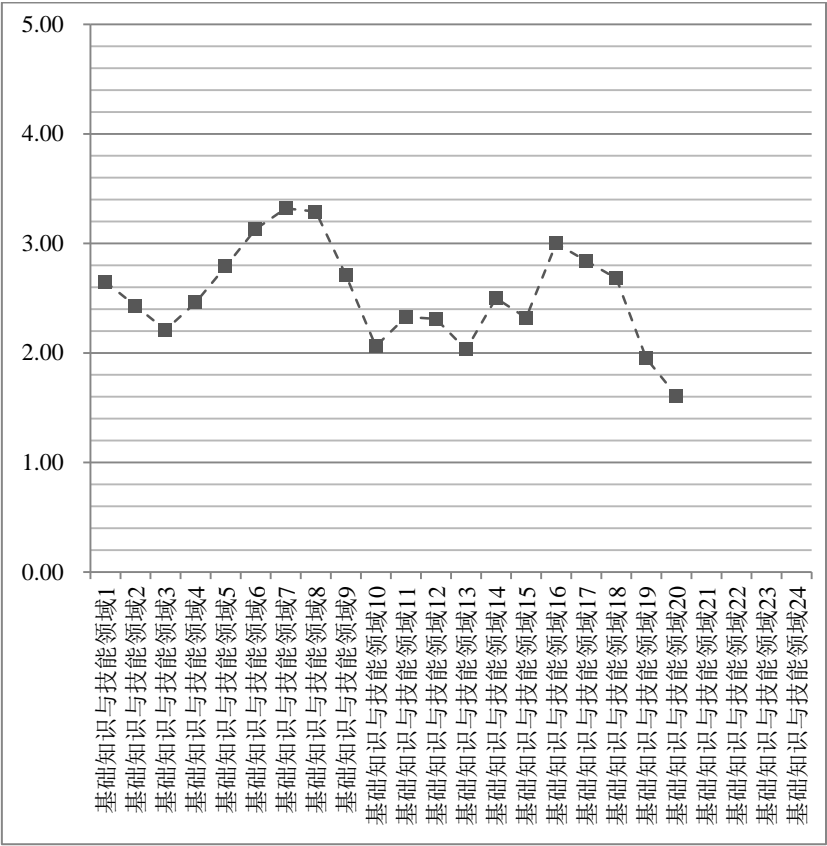


图 2.1 基础知识与技能领域题项参考基准侧面图

第三章

量表应用与解释



第一节 课程领域目标评估环境

《评量指导手册》作为培智职业高中教育课程的重要组成部分，是课程评价的主要工具，主要对学生家庭适应、社区适应及职业适应能力进行评量，并制订个人转衔教育计划，为通识教育课程的实施提供支持；对学生专业技能水平进行评量，并制订个人专业训练计划，为专业课程的实施提供支持。

本量表将原有的《职业高中教育评量标准手册》中填写比较困难的十一大领域 1046 个教学目标归类重整为七大领域 127 个教学目标，在 30~40 分钟内可完成评估，方便评量者填写，增强了可行性及有效性。

第二节 量表的解释

一、内外效度

（一）评量者应熟悉学生

为提高内外效度，评量者应对受评学生有一定的熟悉程度，前期应对受评学生进行充分观察，并且在未来三个月内有与受评学生接触的机会，能够通过各种途径观察到本量表所需要评估的细项。

（二）评量者应熟悉教材

评量者需对受评学生所学习的课程和教材较为熟悉，以便将所评估的题项与实际的课程领域目标结合起来，并对评量结果进行合理分析。

（三）评量者应熟悉评估方法、过程与标准

评量者应在进行正式评估前对本量表的评估程序和评估标准充分理解，熟悉评估方法、过程与标准，以便评估能顺利、准确进行。

（四）评量者应能将评量结果应用到实际中

评量者应能够将评量结果迁移、运用到受评学生的实际教学中。评量者应对实际教学环境有充分的了解，能针对本量表的评量结果，对学生弱势项目进行针对性地教学，以达到补救的效果。

二、参考基准

本量表的参考基准分为各领域参考基准及各领域细项参考基准。

（一）各领域参考基准

七大领域参考基准的详细情况如表 3.1 所示。

表 3.1

课程领域	基础知识与技能	工作知识与技能	家政服务与管理	中餐烹饪	酒店服务与管理	计算机应用	社区公共事务管理
基准分数	2.5	1.8	2.0	1.8	1.6	1.6	1.8

（二）各领域细项参考基准

1. 基础知识与技能

基础知识与技能领域共 20 个题项，其参考基准如表 3.2 所示。

表 3.2

基础知识与技能	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
基准分数	2.65	2.43	2.21	2.46	2.79	3.13	3.32	3.29	2.71	2.06	2.33
基础知识与技能	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
基准分数	2.31	2.03	2.50	2.32	3.00	2.84	2.68	1.95	1.61		

2. 工作知识与技能

工作知识与技能领域共 20 个题项，其参考基准如表 3.3 所示。

表 3.3

工作知识 与技能	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
基准 分数	2.21	1.76	1.74	2.66	2.36	2.65	2.06	2.71	0.86	1.39	1.86
工作知识 与技能	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
基准 分数	2.20	1.77	1.34	1.74	1.65	1.55	1.16	0.83	2.00		

3. 家政服务与管理

家政服务与管理领域共 19 个题项，其参考基准如表 3.4 所示。

表 3.4

家政服务 与管理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
基准 分数	2.49	3.05	2.53	1.74	1.73	1.95	2.39	2.28	1.82	2.15	2.44
家政服务 与管理	12	13	14	15	16	17	18	19			
基准 分数	1.74	1.34	1.18	2.07	2.12	1.96	1.98	1.82			

4. 中餐烹饪

中餐烹饪领域共 18 个题项，其参考基准如表 3.5 所示。

表 3.5

中餐 烹饪	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
基准 分数	1.48	1.23	1.48	1.75	2.00	2.41	2.16	1.41	1.32	1.62	1.43
中餐 烹饪	12	13	14	15	16	17	18				
基准 分数	2.29	2.47	2.54	1.61	1.78	1.39	1.36				

5. 酒店服务与管理

酒店服务与管理领域共 17 个题项，其参考基准如表 3.6 所示。

表 3.6

酒店服务 与管理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
基准 分数	2.51	2.26	2.71	2.83	2.05	2.00	2.21	2.15	2.45	2.20	2.26
酒店服务 与管理	12	13	14	15	16	17					
基准 分数	2.55	2.26	2.12	1.95	1.87	1.90					

6. 计算机应用

计算机应用领域共 16 个题项，其参考基准如表 3.7 所示。

表 3.7

计算机应用	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
基准分数	2.57	2.16	2.05	1.59	1.34	1.27	1.06	1.11	1.06	1.33	1.38
计算机应用	12	13	14	15	16						
基准分数	1.29	1.86	1.91	1.74	1.52						

7. 社区公共事务管理

社区公共事务管理领域共 17 个题项，其参考基准如表 3.8 所示。

表 3.8

社区公共事务管理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
基准分数	1.69	2.17	2.27	2.24	2.27	1.71	1.00	1.10	1.69	2.10	1.61
社区公共事务管理	12	13	14	15	16	17					
基准分数	1.87	1.86	1.77	1.58	1.36	2.78					

三、标准化样本

本量表标准化样本是由在北京市朝阳区选择的 70 位教师（第一次 15 位，第二次 30 位，第三次 25 位）所建立的德尔菲法统计数据建立的，其得出的标准化样本结果主要解释与北京市朝阳区安华学校所处环境相似的特殊学校的情况。若在其他样本差异大的地区和学校使用，则可再建立其他参考基准。三次德尔菲法详细的统计数据见第五章第一节。

第三节 整体及领域干预

一、整体干预

在得出各题项领域的平均分数后，对照参考基准，绘制侧面图，即可了解受评学生在该领域的优劣势情况。针对这些优劣势情况制订相应的教学建议，可以为受评学生个别化教育计划及教学长、短期目标的制订与实施提供参考。

二、领域细项干预

根据评估得到各领域细项的得分，对照参考基准，绘制侧面图，即可了解受评学生各细项的优劣势情况。根据该项目可以提供教学建议，制订细致的教学计划，并为受评学生个别化教育计划及教学长、短期目标的制订与实施提供参考。

第四章

案例分析



在完成整个培智学校职业教育课程目标评测量表的领域及细目的设计及修正后，经由三次德尔菲法统计考验，持续进行试题的预试分析，如决断值、相关系数与 Alpha 分析等，完成正式量表，另外，再建置各领域及领域细目的参考基准，供教师了解学生各领域及领域细项的优弱勢情形。这为教师制订个别化教育计划的长、短期目标，并设计相应的课程提供了参考依据。本章列举一个实际案例及其评估分析，以供参考。

培智学校职业教育课程目标评测量表登记（表 4.1、表 4.2）

表 4.1

受评学生基本资料			
姓名	××	性别	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
出生日期	2000 年 6 月 14 日	年龄	16 岁
学校	北京市朝阳区安华学校	班级	八 年 级 四 班
残疾证明	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有，注明____程度____	障碍类型	
医疗诊断	智力障碍	服药情形	<input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，药物名称：_____
受评日期	2016 年 10 月 29 日	备注	

表 4.2

填表人基本资料			
填表人姓名	王×	填表日期	2016 年 10 月 29 日
与受评学生的关系	师生	职业	特殊教育教师
从事特教工作的年限	<input type="checkbox"/> 从未 <input checked="" type="checkbox"/> 3 年以内 <input type="checkbox"/> 3 年以上		
与受评学生接触的年数	1 年	再测日期	2017 年 5 月 29 日

评量方式

请仔细阅读所有的题目后，依据受评学生**最近三个月**的一般日常学习与行为表现的符合程度，在表 4.3 的五个等级中圈选一个最适当的选项。

表 4.3

评分等级		受评者表现
1	不符合	➤ 受评者不符合该学习与行为的描述，符合度为 0 ~ 20%
2	少数符合	➤ 受评者少部分符合该学习与行为的描述，符合度为 21% ~ 40%
3	一半符合	➤ 受评者约一半符合该学习与行为的描述，符合度为 41% ~ 60%
4	多数符合	➤ 受评者大部分符合该学习与行为的描述，符合度为 61% ~ 80%
5	完全符合	➤ 受评者完全符合该学习与行为的描述，符合度为 81% ~ 100%

职业教育课程目标评量

填写说明

下表列出了关于智力障碍者职业教育课程七大领域的目标题项，请您仔细阅读每题的句子，再从右边的五个选项（不符合/少数符合/一半符合/多数符合/完全符合）中，圈选一个最符合的选项。¹

第一部分：通用知识与技能（表 4.4、表 4.5）

表 4.4

	基础知识与技能 (居家生活、社区生活、休闲生活等技能训练目标 20 题)	不符合	少数符合	一半符合	多数符合	完全符合
1	能依据天气变化选择衣着	1	√2	③	4	5
2	能使用常见的家用电器	√1	2	③	4	5
3	能对常见蔬菜进行清洗、切好的初步加工	√1	②	3	4	5
4	能保证烹饪加工材料的卫生	1	√2	3	④	5
5	能遵医嘱服药	1	2	√3	4	⑤
6	能有良好的卫生习惯	1	2	3	√④	5
7	能使用常见清洁工具进行清洁	1	2	√3	4	⑤
8	知道家庭主要成员的关系	1	2	√3	④	5
9	能用恰当的礼仪独自接待客人	1	√2	3	④	5
10	遇到危险能用电话求救，如拨打 119、120 等	√1	2	③	4	5

¹ √为第一次测评标记，○为第二次测评标记。

续表

	基础知识与技能 (居家生活、社区生活、休闲 生活等技能训练目标 20 题)	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
11	能根据自己的需求使用社区公共设施, 如超市、医院、银行	√1	2	③	4	5
12	能在聚会、集会等不同场合遵守交往 礼仪	√1	②	3	4	5
13	外出时具有自我防护的安全意识	√1	②	3	4	5
14	能看懂公共场所安全疏散指示标识	1	√2	③	4	5
15	能按照规则参与 3 种以上文体活动,如 卡拉 OK、打篮球、观影	√1	②	3	4	5
16	能在 3 种以上娱乐活动中,选择自己喜 欢的一种娱乐活动	1	√2	3	④	5
17	能玩 3 种以上的电子游戏	√1	2	③	4	5
18	能完成 3 种以上的手工作品	1	√2	③	4	5
19	能文明参与学校组织的社会实践活动	√1	②	3	4	5
20	知道中国 3 个民族的传统习俗	√1	2	③	4	5

$$= (\text{第一次测评总分, 第二次测评总分}) / (\text{总题数})$$

$$= (35, 64) / (20) = (1.8, 3.2)$$

表 4.5

	工作知识与技能(工作生活、 功能性知识等技能训练目标 20 题)	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
1	能说出 3 种职业工种,如厨师、保洁员、 服务员	√1	②	3	4	5
2	知道劳动合同的含义	√1	2	③	4	5

续表

	工作知识与技能（工作生活、 功能性知识等技能训练目标 20 题）	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
3	能根据专业要求完成专业学习计划	√1	2	③	4	5
4	能按照训练要求完成规定的工作任务	1	2	√3	④	5
5	具有提、运、拉、穿、切、捏等基本操作能力	√1	2	3	④	5
6	能按岗位要求进行安全操作	1	2	√3	4	⑤
7	能填写简单的求职表格	√1	2	③	4	5
8	能使用恰当的词句表达情意	1	2	√3	④	5
9	能说出至少 3 位国内外作家的作品	√1	②	3	4	5
10	能书写简单的记叙文	√1	②	3	4	5
11	能进行 20 以内的加减计算	√1	2	3	④	5
12	能使用计算器进行加减乘除计算	√1	2	3	④	5
13	能说出自己家乡四季的特点	1	√2	3	④	5
14	会使用日历查询日期	1	2	√3	4	⑤
15	能根据时间表安排一日的生活	1	2	√3	4	⑤
16	能使用人民币购物	1	√2	3	④	5
17	能使用电子秤称量物体的重量	1	√2	3	④	5
18	能使用辅具按比例勾兑液体，如 84 消毒液、清洁剂	1	√2	3	④	5
19	能使用计算器按公式计算长方形面积	√1	2	③	4	5
20	能使用体温计测量体温	1	2	√3	4	⑤

（第一次测评总分，第二次测评总分）/（总题数）

$$= (36, 74) / (20) = (1.8, 3.7)$$

第二部分：职业知识与技能（表 4.6～表 4.10）

表 4.6

	家政服务与管理（居家自理、 家政服务技能训练目标 19 题）	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
1	能使用常用洗涤剂洗涤衣物	√①	2	3	4	5
2	能进行衣物晾晒	√1	2	③	4	5
3	能使用家庭常见调料，如盐、油、酱油	√1	2	③	4	5
4	能制作 3 种以上的家常菜	√①	2	3	4	5
5	能加工 3 种以上的速冻主食	√①	2	3	4	5
6	能制作 3 种以上的汤类	√①	2	3	4	5
7	能进行客厅布置	1	√2	③	4	5
8	能进行卧室整理	√①	2	3	4	5
9	能使用常用家用电器，如电冰箱、电视	1	√②	3	4	5
10	能使用 3 种以上厨房电器制作食品	√①	2	3	4	5
11	能使用常见外用药，如创可贴、紫药水、 好得快喷雾	√①	2	3	4	5
12	能在社区医院按流程就医	√①	2	3	4	5
13	能在银行柜台完成存取款业务	√①	2	3	4	5
14	能在银行柜台进行生活缴费，如水费、 电费、电话费	√①	2	3	4	5
15	能进行客厅保洁	1	√2	③	4	5
16	能进行厨房保洁	√1	②	3	4	5
17	能进行卫生间保洁	1	√②	3	4	5
18	能购买家庭常用的生活用品	1	√2	3	④	5
19	能在居住房屋及设施出现问题时报修	1	2	√3	④	5

（第一次测评总分，第二次测评总分）/（总题数）

=（26，36）/（19）=（1.4，1.9）

表 4.7

	中餐烹饪 (中餐制作、面点制作 技能训练目标 18 题)	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
1	了解中餐烹饪的专业要求	√1	②	3	4	5
2	知道有营养的食物主要有肉蛋、蔬果、米面	√①	2	3	4	5
3	能合理搭配食物	√①	2	3	4	5
4	认识常见的根茎类和叶类蔬菜	√1	②	3	4	5
5	能使用 3 种以上的烹饪器具	√①	2	3	4	5
6	能保持烹饪工作区域的卫生	1	2	3	√4	⑤
7	了解烹饪安全基本知识	√①	2	3	4	5
8	能对蔬菜进行清洗和加工	√①	2	3	4	5
9	能烹炒 3 种以上简单菜肴	√①	2	3	4	5
10	能制作 3 种以上的粥	√1	②	3	4	5
11	知道中式面点的种类	√1	2	③	4	5
12	能遵守面点制作环境的卫生要求	1	2	3	√4	⑤
13	能保持面点器具的卫生	1	2	3	4	√⑤
14	能遵守面点制作过程中的安全要求	1	2	3	4	√⑤
15	能正确存放常用的面点原料	√1	②	3	4	5
16	能使用 2 种以上的面案工具	√①	2	3	4	5
17	能煮制 3 种以上的面食	√①	2	3	4	5
18	能烤制 3 种以上的面点	√①	2	3	4	5

(第一次测评总分, 第二次测评总分) / (总题数)

= (32, 40) / (18) = (1.8, 2.2)

表 4.8

	酒店服务与管理 (餐厅服务、客房服务 技能训练目标 17 题)	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
1	能遵守餐厅服务员礼仪	√1	2	③	4	5
2	能完成餐厅从迎客到送客的服务流程	√1	2	③	4	5
3	能清点中餐厅服务用具	1	2	3	√4	⑤
4	能完成餐具的洗涤	1	2	√3	④	5
5	能摆放餐具	√1	②	3	4	5
6	能按顺序完成上菜服务	√1	②	3	4	5
7	能遵守客房服务礼仪	1	2	√3	4	⑤
8	能完成客人入住前后的服务流程	√1	②	3	4	5
9	能使用客房的清洁用具	1	√2	3	④	5
10	能整理客房床铺	1	√2	3	④	5
11	能清洁客房地面	1	2	√3	4	⑤
12	能认识卫生间设施、设备	1	√2	③	4	5
13	能清洁卫生间	1	√2	③	4	5
14	能更换卫生间的洗漱用品	√1	②	3	4	5
15	能认识客房设施、设备	√1	②	3	4	5
16	能清洁客房设施、设备	√1	②	3	4	5
17	能补充客房用品	√1	②	3	4	5

(第一次测评总分, 第二次测评总分) / (总题数)

= (30, 53) / (17) = (1.8, 3.1)

表 4.9

	计算机应用 (计算机基础应用、外接设备使用 技能训练目标 16 题)	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
1	能使用鼠标、键盘	1	2	3	√4	⑤
2	能使用不少于 2 种硬件设备, 如耳机、 音箱、U 盘等	1	2	√3	4	⑤
3	能进行文字录入	1	2	√3	4	⑤
4	能插入图片	√1	2	③	4	5
5	能使用幻灯片制作贺卡	√1	2	③	4	5
6	能使用 Excel 制作课表	√1	2	3	④	5
7	能使用绘图工具绘画	√1	②	3	4	5
8	能操作复印机复印文件	1	2	√3	4	⑤
9	能操作速印机印刷文件	√1	②	3	4	5
10	能操作塑封机塑封文件	√1	②	3	4	5
11	能使用订书器装订文件	1	2	√3	4	⑤
12	能使用胶装机装订书本	√1	②	3	4	5
13	能使用即时通信软件进行沟通	1	2	√3	4	⑤
14	能在网络上搜索信息资源	1	√2	3	④	5
15	能根据网络地图查询位置、路线	√1	2	③	4	5
16	能在网上订购物品	√1	2	③	4	5

(第一次测评总分, 第二次测评总分) / (总题数)

= (30, 58) / (16) = (1.9, 3.6)

表 4.10

	社区公共事务管理 (社区清洁、绿化与洗衣 技能训练目标 17 题)	不 符合	少数 符合	一半 符合	多数 符合	完全 符合
1	能清洗小件衣物	√1	②	3	4	5
2	能遵守工作中的安全规定	1	√2	3	④	5
3	能使用 2 种以上的清洁工具	√1	2	③	4	5
4	知道清洁工具的安全操作方法	√1	2	③	4	5
5	能完成工作区域的清洁	√①	2	3	4	5
6	能认识 2 种以上常见花卉	√①	2	3	4	5
7	能使用 2 种以上常用的种植、修剪工 具, 如剪刀、耙子、铲子等	√1	②	3	4	5
8	能使用绿化养护肥料、杀虫剂等用品	√1	②	3	4	5
9	能养护常见的盆栽花卉, 如绿萝、吊 兰等	√①	2	3	4	5
10	知道洗衣房服务项目	√1	②	3	4	5
11	能操作洗衣机	1	√2	3	④	5
12	能依据颜色分拣衣物	1	2	√3	4	⑤
13	能使用洗涤剂洗衣	1	√2	③	4	5
14	能对洗衣机进行清洁	1	√2	③	4	5
15	能操作干洗机	√1	②	3	4	5
16	能操作熨烫机	√①	2	3	4	5
17	能晾晒衣物	1	√2	③	4	5

(第一次测评总分, 第二次测评总分) / (总题数)

= (24, 42) / (17) = (1.4, 2.5)

评量说明:

每一题都要圈选, 请勿遗漏。

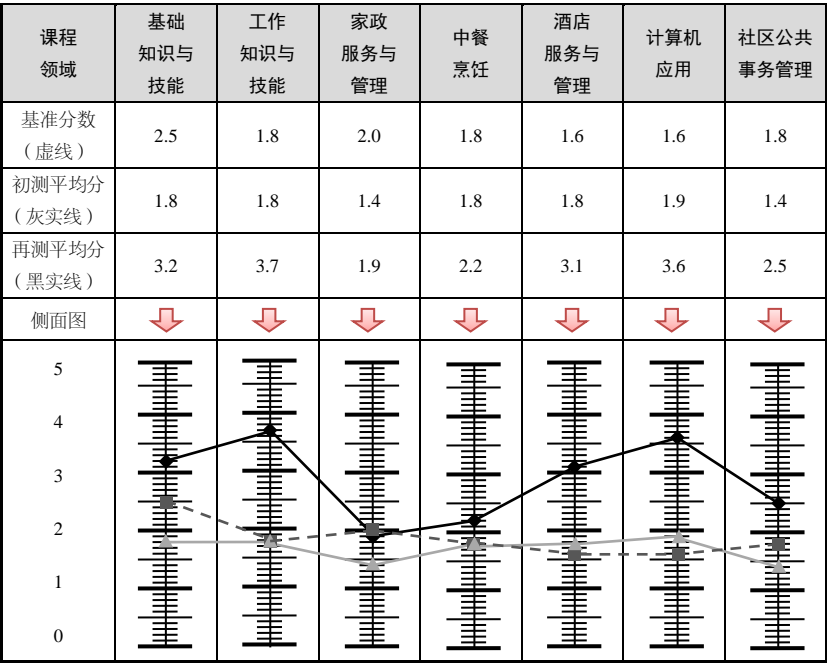
评估总结

职业教育课程目标分析记录(表 4.11、表 4.12)

表 4.11

受评学生基本资料			
姓名	××	受评日期	2016 年 10 月 29 日
性别	■男 □女	年龄	16 岁
班级	八 年 级 四 班	障碍类型	智力障碍
特殊需求	无	再测日期	2017 年 5 月 29 日

表 4.12



适用职业领域课程目标分析记录（表 4.13）

表 4.13

课程领域	基础知识与技能	工作知识与技能	专业一 (家政服务与管理)	专业二 (酒店服务与管理)	专业三 (计算机应用)
基准分数 (虚线)	2.5	1.8	2.0	1.6	1.6
初测平均分 (灰实线)	1.8	1.8	1.4	1.8	1.9
再测平均分 (黑实线)	3.2	3.7	1.9	3.1	3.6
侧面图	↓	↓	↓	↓	↓
5					
4					
3					
2					
1					
0					

策略分析

职业教育课程目标教学建议（表 4.14）

表 4.14

课程领域	基准	初测	再测	领域课程目标细项分析	教学建议与实施记录
基础知识与技能	2.5	1.8	3.2	优势： 1. 有良好的卫生习惯。 2. 能遵医嘱服药。 弱势： 1. 不能在聚会、集会等不同场合遵守交往礼仪。 2. 有安全常识并能规避危险，但是没有较完备的自救、求救知识和技能。 3. 不能选择并欣赏自己喜爱的电影。 （该领域优弱项分析详见表 4.16）	教学建议： 1. 基础知识与技能领域方面，着重培养社交礼仪；补充在不同应急情况下的自救、求救知识和技能；补充音乐知识，拓展关于音乐和电影的知识面，增强文体活动能力。 2. 工作知识与技能领域方面，帮助其了解劳动合同等职业相关法律法规；学习几位国内外有名的作家的作品；教会其用笔进行简单的加减乘除计算，并学会用计算器。
工作知识与技能	1.8	1.8	3.7	优势： 1. 有良好的工作态度，能按照训练要求完成规定的工作任务。 2. 会使用日历查询日期。 3. 能根据时间表安排一日的生活。 弱势： 1. 不知道劳动合同的含义。	3. 家政服务与管理领域方面，加强日常生活中常见物品的辨认学习和记忆；训练独立完成清洁卧室、客厅、卫生间工作的能力。 4. 中餐烹饪领域方面，了解厨房用品器具、食品材料和中式糕点的种类。

续表

课程领域	基准	初测	再测	领域课程目标细项分析	教学建议与实施记录
				2. 说不出国内外有名作家的作品。 3. 不能独立使用笔和计算器进行简单的加减乘除计算。 （该领域优弱项分析详见表 4.17）	5. 酒店服务与管理领域方面,学习餐厅服务的礼貌用语,并加强上菜流程的训练,提升熟悉度。 6. 计算机应用领域方面,学习幻灯片的简单制作、使用及 Excel 的简单使用;学会独立在网上订餐。
家政服务与管理	2.0	1.4	1.9	优势: 1. 能购买家庭常用的生活用品。 2. 有基本应急处理能力,如能在居住房屋及设施出现问题时报修。 3. 能在他人协助下进行客厅、卧室及卫生间的保洁。 弱势: 1. 不能独立进行衣物晾晒与收纳,以及客厅、卧室及卫生间的保洁。 2. 不认识常见的调料和主食原料。 3. 不会家常菜、主食及汤粥的制作。 （该领域优弱项分析详见表 4.18）	7. 社区公共事务管理领域方面,进行安全教育,在会用的同时也了解注意事项,学习干洗机等洗衣设备和洗衣耗材的使用。 实施过程及成果记录: 1. 基础知识与技能领域方面,采用观看视频,通过书本学习的方式,学习社交礼仪,补充自救、求救知识和技能;初步学会区分摇滚和民谣,也能讲出来自己喜欢哪一部电影。 （较有成效） 2. 工作知识与技能领域方面,使用改编的趣味学习方法,能够记下 3 位国内外有名作家的作品;学会了使用计算器,
中餐烹饪	1.8	1.8	2.2	优势: 1. 能保持烹饪、面点制作工作区域的卫生。	

续表

课程领域	基准	初测	再测	领域课程目标细项分析	教学建议与实施记录
中餐烹饪	1.8	1.8	2.2	<p>2. 能保持面点器具的卫生, 以及遵守面点制作过程中的安全要求。</p> <p>弱势:</p> <p>1. 不认识常见的根茎类和叶类蔬菜。</p> <p>2. 不能正确存放常用的面点原料。</p> <p>3. 会使用的烹饪器具不到 3 种。</p> <p>4. 不知道中式面点的种类。 (该领域优弱项分析详见表 4.19)</p>	<p>以及简单的加减笔算。 (很有成效)</p> <p>3. 家政服务与管理领域方面, 将厨房调料等拍照并制作成卡片; 将清洁卧室、客厅及卫生间的过程分解成小步骤, 拍照并做成卡片, 形成一套流程, 进行个案学习。 (较有成效)</p> <p>4. 中餐烹饪领域方面, 去烹饪教室现场观察、辨认、学习各种食物原材料和烹饪器具, 通过接触实物了解中式面点的种类。</p>
酒店服务与管理	1.6	1.8	3.1	<p>优势:</p> <p>1. 能完成餐具的洗涤。</p> <p>2. 能遵守客房服务礼仪。</p> <p>3. 能清点中餐厅服务用具。</p> <p>弱势:</p> <p>1. 不能独立整理、清洁房间及卫生间, 不会更换各项用品。</p> <p>2. 因为不了解餐厅服务礼貌用语, 所以不能很好地遵守服务礼仪。</p> <p>3. 不能按顺序完成上菜服务。 (该领域优弱项分析详见表 4.20)</p>	<p>(很有成效)</p> <p>5. 酒店服务与管理领域方面, 运用同伴的榜样作用, 观察与学习他人是如何独立完成房间清扫并更换用品的工作, 学习餐厅服务礼仪及餐厅礼貌用语。 (较有成效)</p> <p>6. 计算机应用领域方面, 运用观看视频法、示范法等教授幻灯片、Excel 的使用, 并逐步示范网上订餐及下单付款。 (较有成效)</p>

续表

课程领域	基准	初测	再测	领域课程目标细项分析	教学建议与实施记录
计算机应用	1.6	1.9	3.6	<p>优势:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能使用鼠标、键盘。 2. 能使用订书器装订文件。 3. 能进行文字录入。 4. 能使用即时通信软件进行沟通。 <p>弱势:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不能使用幻灯片制作贺卡。 2. 不能使用 Excel 制作课表。 3. 不能独立在网上订餐和购物。 <p>(该领域优弱势项分析详见表 4.21)</p>	<p>7. 社区公共事务管理领域方面, 不能独立完成的项目先由他人协助, 再逐渐撤除帮助, 并用现场学习的方式, 学习各种清洁用品的使用方法和注意事项, 从学会使用洗衣机开始, 融会贯通, 再学习其他洗衣设备的使用。</p> <p>(很有成效)</p>
社区公共事务管理	1.8	1.4	2.5	<p>优势:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能操作洗衣机。 2. 能依据颜色分拣衣物。 3. 能使用洗涤剂洗衣。 <p>弱势:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不会晾晒衣物。 2. 不能独立完成工作区域的清洁。 3. 知道常用清洁用品和用具, 但不了解其使用方法和注意事项。 <p>(该领域优弱势项分析详见表 4.22)</p>	

适用职业领域课程目标教学建议（表 4.15）

表 4.15

课程 领域	基 准	初 测	再 测	领域课程目标 细项分析	教学建议与实施记录
基础 知识 与 技能	2.5	1.8	3.2	优势： 1. 有良好的卫生习惯。 2. 能遵医嘱服药。 弱势： 1. 不能在聚会、集会等不同场合遵守交往礼仪。 2. 有安全常识并能规避危险，但是没有较完备的自救、求救知识和技能。 3. 不能选择并欣赏自己喜爱的电影。 （该领域优劣势分析详见表 4.16）	教学建议： 1. 基础知识与技能领域方面，着重培养社交礼仪；补充在不同应急情况下的自救、求救知识和技能；补充音乐知识，拓展关于音乐和电影的知识面，增强文体活动能力。 2. 工作知识与技能领域方面，帮助其了解劳动合同等职业相关法律法规；学习几位国内外有名的作家的作品；教会其用笔进行简单的加减乘除计算，并学会用计算器。
工作 知识 与 技能	1.8	1.8	3.7	优势： 1. 有良好的工作态度，能按照训练要求完成规定的工作任务。 2. 会使用日历查询日期。 3. 能根据时间表安排一日的生活。 弱势： 1. 不知道劳动合同的含义。 2. 说不出国内外有名作家的作品。 3. 不能独立使用笔和计算	3. 家政服务与管理领域方面，加强日常生活中常见物品的辨认学习和记忆；训练独立完成清洁卧室、客厅、卫生间工作的能力。 4. 酒店服务与管理领域方面，学习餐厅服务的礼貌用语，并加强上菜流程的训练，提升熟悉度。 5. 计算机应用领域方面，学习幻灯片的简单制作、使用及 Excel 的简单使用；学会独立在

续表

课程 领域	基 准	初 测	再 测	领域课程目标 细项分析	教学建议与实施记录
专业 一 (家 政服 务与 管 理)	2.0	1.4	1.9	<p>器进行简单的加减乘除计算。 (该领域优弱项分析详见表 4.17)</p> <p>优势:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能购买家庭常用的生活用品。 2. 有基本应急处理能力,如能在居住房屋及设施出现问题时报修。 3. 能在他人协助下进行客厅、卧室及卫生间的保洁。 <p>弱势:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不能独立进行衣物晾晒与收纳,以及客厅、卧室及卫生间的清洁。 2. 不认识常见的调料和主食原料。 3. 不会家常菜、主食及汤粥的制作。 <p>(该领域优弱项分析详见表 4.18)</p>	<p>网上订餐。</p> <p>实施过程及成果记录:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基础知识与技能领域方面,采用观看视频,通过书本学习的方式,学习社交礼仪,补充自救、求救知识和技能;初步学会区分摇滚和民谣,也能讲出来自己喜欢哪一部电影。 (较有成效) 2. 工作知识与技能领域方面,使用改编的趣味学习方法,能够记下 3 位国内外有名作家的作品;学会了使用计算器,以及简单的加减笔算。 (很有成效) 3. 家政服务与管理领域方面,将厨房调料等拍照并制作成卡片,并将独立清洁卧室、

续表

课程领域	基准	初测	再测	领域课程目标 细项分析	教学建议与实施记录
专业二 (酒店服务与管理)	1.6	1.8	3.1	优势: <ol style="list-style-type: none"> 1. 能完成餐具的洗涤。 2. 能遵守客房服务礼仪。 3. 能清点中餐厅服务用具。 弱势: <ol style="list-style-type: none"> 1. 不能独立整理、清洁房间及卫生间,不会更换各项用品。 2. 因为不了解餐厅服务礼貌用语,所以不能很好地遵守服务礼仪。 3. 不能按顺序完成上菜服务。 (该领域优弱项分析详见表 4.20)	客厅及卫生间的过程分解成小步骤,并拍照做成卡片,形成一套流程由个案学习。 (较有成效) 4. 酒店服务与管理领域方面,运用同伴的榜样作用,观察与学习他人是如何独立完成房间清扫并更换用品的工作,学习餐厅服务礼仪及餐厅礼貌用语。 (较有成效) 5. 计算机应用领域方面,运用观看视频法、示范法等教授幻灯片、Excel 的使用,并逐步示范网上订餐及下单付款。 (较有成效)
专业三 (计算机应用)	1.6	1.9	3.6	优势: <ol style="list-style-type: none"> 1. 能使用鼠标、键盘。 2. 能使用订书器装订文件。 3. 能进行文字录入。 4. 能使用即时通信软件进行沟通。 弱势: <ol style="list-style-type: none"> 1. 不能使用幻灯片制作贺卡。 2. 不能使用 Excel 制作课表。 3. 不能独立在网上订餐和购物。 (该领域优弱项分析详见表 4.21)	

职业教育课程各领域细项分析

第一部分：通用知识与技能（表 4.16、图 4.1、表 4.17、图 4.2）

表 4.16

	基础知识与技能(居家生活、社区生活、休闲生活等技能训练目标 20 题)	基准	初测	再测	领域细项分析	教学建议与实施记录
1	能依据天气变化选择衣着	2.65	2	2	优势： 1. 有良好的卫生习惯。 2. 能遵医嘱服药。 弱势： 1. 不能在聚会、集会等不同场合遵守交往礼仪。 2. 有安全常识并能规避危险，但是没有较完备的自救、求救知识和技能。 3. 不能选择并欣赏自己喜爱的电影。	教学建议： 1. 基础知识与技能领域方面，着重培养社交礼仪。 2. 补充在不同紧急情况下的自救、求救知识和技能。 3. 补充音乐知识，拓展关于音乐和电影的知识面，增强文体活动能力。 实施过程及成果记录： 1. 观看学长事先录好的在不同场合下打招呼及讲话的视频，模仿学习。（略有成效） 2. 采用观看视频，通过书本学习的方式，补充自救、求救
2	能使用常见的家用电器	2.43	1	3		
3	能对常见蔬菜进行清洗、切好的初步加工	2.21	1	2		
4	能保证烹饪加工材料的卫生	2.46	2	4		
5	能遵医嘱服药	2.79	3	5		
6	能有良好的卫生习惯	3.13	4	4		
7	能使用常见清洁工具进行清洁	3.32	3	5		
8	知道家庭主要成员的关系	3.29	3	3		
9	能用恰当的礼仪独自接待客人	2.71	2	4		
10	遇到危险能用电话求救，如拨打 119、120 等	2.06	1	3		

续表

	基础知识与技能(居家生活、社区生活、休闲生活等技能训练目标 20 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
11	能根据自己的需求使用社区公共设施,如超市、医院、银行	2.33	1	3		知识和技能。 (略有成效) 3. 初步学会区分摇滚和民谣,也能讲出来自己喜欢哪一部电影 (较有成效)
12	能在聚会、集会等不同场合遵守交往礼仪	2.31	1	2		
13	外出时具有自我保护的安全意识	2.03	1	2		
14	能看懂公共场所安全疏散指示标识	2.65	2	2		
15	能按照规则参与3种以上文体活动,如卡拉OK、打篮球、观影	2.43	1	3		
16	能在3种以上娱乐活动中,选择自己喜欢的一种娱乐活动	2.21	1	2		
17	能玩3种以上的电子游戏	2.46	2	4		
18	能完成3种以上的手工作品	2.79	3	5		
19	能文明参与学校组织的社会实践活动	3.13	4	4		
20	知道中国3个民族的传统习俗	3.32	3	5		

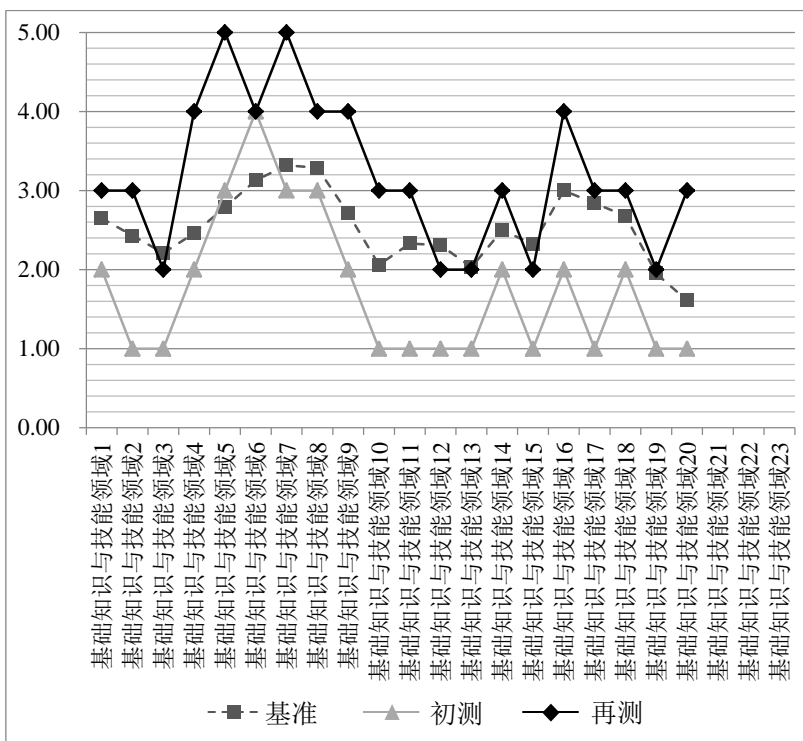


图 4.1 基础知识与技能领域课程目标细项分析

表 4.17

	工作知识与技能(工作生活、功能性知识等技能训练目标 20 题)	基准	初测	再测	领域细项分析	教学建议与实施记录
1	能说出 3 种职业工种,如厨师、保洁员、服务员	2.21	1	2	优势: 1. 能以良好的工作态度和习惯从事工作,自觉遵守工作纪律。 2. 会看日历,了解平年、闰年、大小月相关相关知识。 3. 会认读、估算并管理时间 4. 具有操作安全意识并能进行安全操作。 弱势: 1. 能遵守职业法规,但是并不知道寻求相关部门的帮助。 2. 说不出国内外有名作家的生平及作品。 3. 不能独立使用笔和计算器进行简单的加减乘除计算。	教学建议: 1. 帮助其了解职业相关法律法规和劳动权益保障有关机构。 2. 科普几位国内外有名的作家的生平及作品。 3. 教会其用笔进行简单的加减乘除计算,以及学会用计算器。 实施过程及成果记录: 1. 使用改编的趣味学习方法,能够记下 3 位国内外有名作家的作品。 (略有成效) 2. 经过训练,学会了使用计算器,以及简单的加减的笔算。 (较有成效)
2	知道劳动合同的含义	1.76	1	3		
3	能根据专业要求完成专业学习计划	1.74	1	3		
4	能按照训练要求完成规定的工作任务	2.66	3	4		
5	具有提、运、拉、穿、切、捏等基本操作能力	2.36	1	4		
6	能按岗位要求进行安全操作	2.65	3	5		
7	能填写简单的求职表格	2.06	1	3		
8	能使用恰当的词句表达情意	2.71	3	4		
9	能说出至少 3 位国内外作家的作品	0.86	1	2		
10	能书写简单的记叙文	1.39	1	2		
11	能进行 20 以内的加减计算	1.86	1	4		

续表

	工作知识与技能(工作生活、功能性知识等技能训练目标 20 题)	基准	初测	再测	领域细项分析	教学建议与实施记录
12	能使用计算器进行加减乘除计算	2.20	1	4		3. 通过学习,了解了一定的相关法律法规,以及了解当权益受到侵害时应该寻求哪方面的保护。 (较有成效)
13	能说出自己家乡四季的特点	1.77	2	4		
14	会使用日历查询日期	1.34	3	5		
15	能根据时间表安排一日的生活	1.74	3	5		
16	能使用人民币购物	1.65	2	4		
17	能使用电子秤称量物体的重量	1.55	2	4		
18	能使用辅具按比例勾兑液体,如 84 消毒液、清洁剂	1.16	2	4		
19	能使用计算器按公式计算长方形面积	0.83	1	3		
20	能使用体温计测量体温	2.00	3	5		

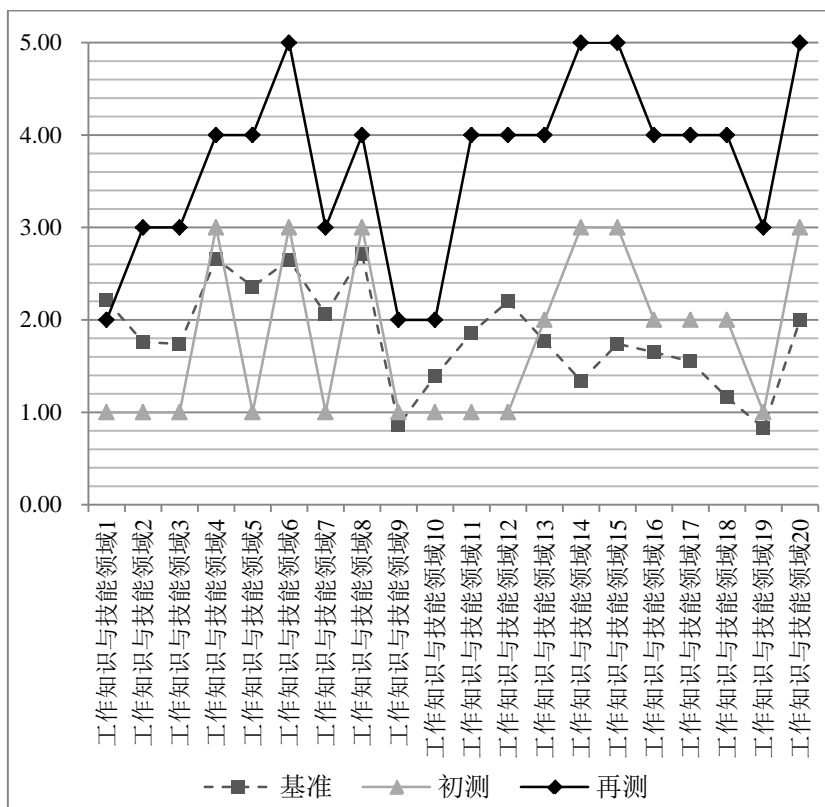


图 4.2 工作知识与技能领域课程目标细项分析

第二部分：职业知识与技能（表 4.18～表 4.22、图 4.3～图 4.7）

表 4.18

	家政服务与管理 (居家自理、家政服务 技能训练目标 19 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
1	能使用常用洗涤剂 洗涤衣物	2.49	1	1	优势： 1. 能在他人的陪 同下出行购物，能协 助他人出行。 2. 能独立进行简 单护理和基本应急 处理（如贴创可贴、 打 110 报警）。 3. 在他人协助或 指导下能进行客厅、 卧室及卫生间的保 洁。	教学建议： 1. 加强日常生活 中常见物品的辨认、 学习、记忆。 2. 训练独立完成 清洁客厅、卧室、卫 生间工作的能力。 3. 学习家常菜， 汤粥和主食的制作。
2	能进行衣物晾晒	3.05	1	3		
3	能使用家庭常见调 料，如盐、油、酱油	2.53	1	3		
4	能制作 3 种以上的 家常菜	1.74	1	1		
5	能加工 3 种以上的 速冻主食	1.73	1	1		
6	能制作 3 种以上的 汤类	1.95	1	1		
7	能进行客厅布置	2.39	2	3		
8	能进行卧室整理	2.28	1	1	弱势： 1. 不能独立进行 衣物晾晒与收纳，以 及客厅、卧室及卫生 间的整理。 2. 不认识常见调 料和主食原料，不知 晓其保存办法。 3. 不会制作家常 菜、主食及汤粥。	实施过程及成果 记录： 1. 将厨房调料、 卧室床上用品、客厅 用品等拍照并制作 成卡片，供个案进行 辨认学习。 (较有成效) 2. 去烹饪教室学 习家常菜等的制作。 (没有成效)
9	能使用常用家用电 器，如电冰箱、电视	1.82	2	2		
10	能使用 3 种以上厨 房电器制作食品	2.15	1	1		
11	能使用常见外用 药，如创可贴、紫药 水、好得快喷雾	2.44	1	1		
12	能在社区医院按流 程就医	1.74	1	1		

续表

	家政服务与管理 (居家自理、家政服务 技能训练目标 19 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
13	能在银行柜台完成 存取款业务	1.34	1	1		3. 将独立整理卧室、客厅及卫生间的过程分解成小步骤,并拍照做成卡片,形成一套流程,再进行个案学习。 (很有成效)
14	能在银行柜台进行 生活缴费,如水费、 电费、电话费	1.18	1	1		
15	能进行客厅保洁	2.07	2	3		
16	能进行厨房保洁	2.12	1	2		
17	能进行卫生间保洁	1.96	2	2		
18	能购买家庭常用的 生活用品	1.98	2	4		
19	能在居住房屋及设 施出现问题时报修	1.82	3	4		

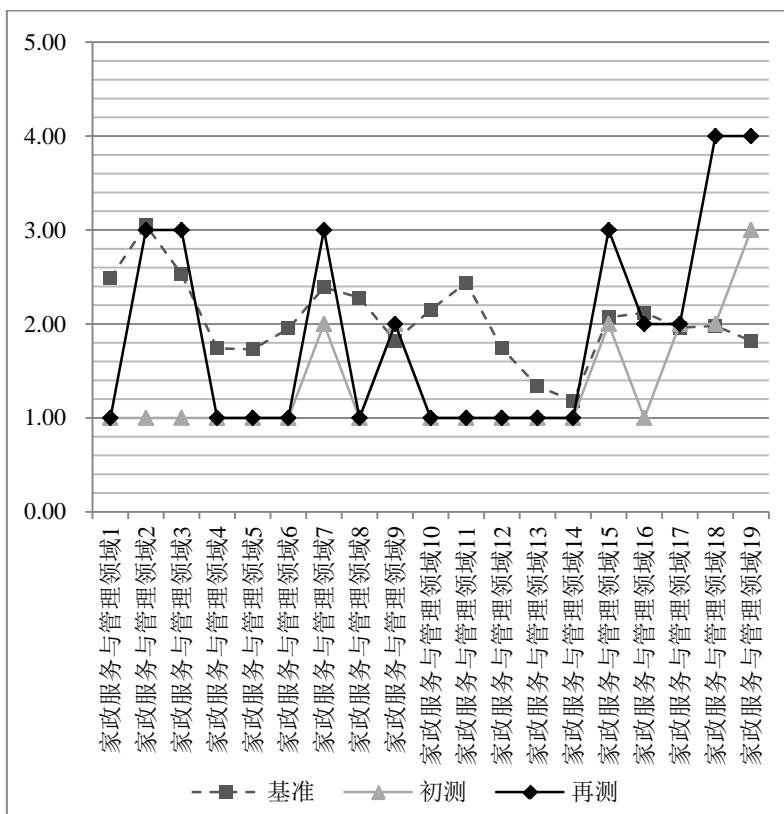


图 4.3 家政服务与管理领域课程目标细项分析

表 4.19

	中餐烹饪 (中餐制作、面点制作 技能训练目标 18 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
1	了解中餐烹饪的专业要求	1.48	1	2	优势: 1. 能了解并保持个人卫生、环境卫生与食品卫生。 2. 能遵守食品卫生要求,保持器具和环境卫生,以及保证食品安全和操作安全。 3. 能按面点人员卫生要求操作,养成良好的个人卫生习惯。 弱势: 1. 不了解蔬菜、肉类、干货等常用原料的种类和特点。 2. 不能独立分辨和存放常见的面粉原料、馅心原料和辅助原料。 3. 不认识烹饪炊具、厨具、电器和烹饪辅具。 4. 不知道中式面点、西式面点的种类和特点。	教学建议: 1. 发挥个案遵守规则,听从安排的优势,教其认识、了解厨房用品器具,以及食品原材料。 2. 了解中西式糕点种类。 实施过程及成果记录: 1. 去烹饪教室现场观察、辨认、学习各种食物材料及厨房烹饪器具。 (略有成效) 2. 通过接触实物了解中西式面点的种类。 (很有成效)
2	知道有营养的食物主要有肉蛋、蔬果、米面	1.23	1	1		
3	能合理搭配食物	1.48	1	1		
4	认识常见的根茎类和叶类蔬菜	1.75	1	2		
5	能使用 3 种以上的烹饪器具	2.00	1	1		
6	能保持烹饪工作区域的卫生	2.41	4	5		
7	了解烹饪安全基本知识	2.16	1	1		
8	能对蔬菜进行清洗和加工	1.41	1	1		
9	能烹炒 3 种以上简单菜肴	1.32	1	1		
10	能制作 3 种以上的粥	1.62	1	2		
11	知道中式面点的种类	1.43	1	3		
12	能遵守面点制作环境的卫生要求	2.29	4	5		
13	能保持面点器具的卫生	2.47	5	5		

续表

	中餐烹饪 (中餐制作、面点制作 技能训练目标 18 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
14	能遵守面点制作过程中的安全要求	2.54	5	5		
15	能正确存放常用的面点原料	1.61	1	2		
16	能使用 2 种以上的面案工具	1.78	1	1		
17	能煮制 3 种以上的面食	1.39	1	1		
18	能烤制 3 种以上的面点	1.36	1	1		

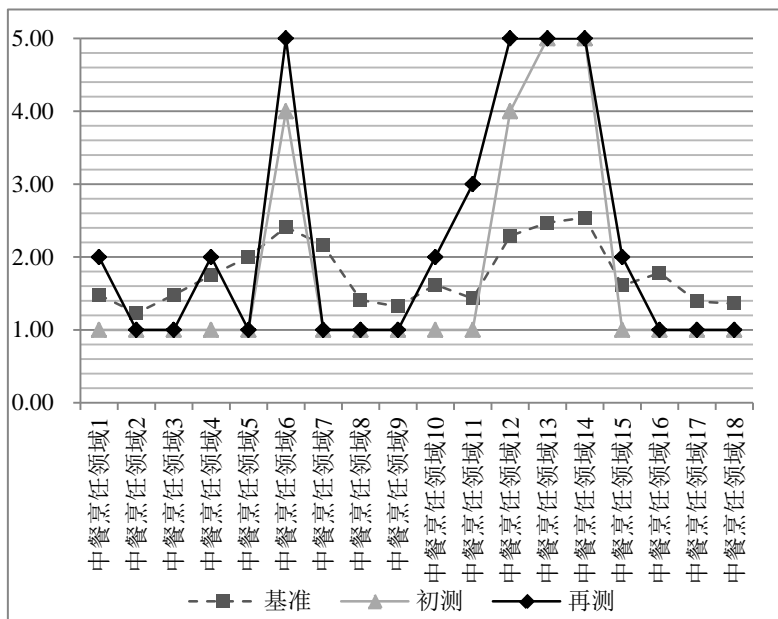


图 4.4 中餐烹饪领域课程目标细项分析

表 4.20

	酒店服务与管理 (餐厅服务、客房服务 技能训练目标 17 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
1	能遵守餐厅服务员 礼仪	2.51	1	3	优势: 1. 能独立清洁地 面并达到清洁标准。 2. 能遵守客房服 务礼仪,按时到岗, 服从指令。 3. 能正确使用餐 具和清洁用具。	教学建议: 1. 学习餐厅服务 礼貌用语。 2. 加强用餐前准 备和用餐过程中的 流程的训练,提升熟 悉度。 3. 逐步撤除帮助, 能够独自完成整理 房间等的工作。
2	能完成餐厅从迎客 到送客的服务流程	2.26	1	3		
3	能清点中餐厅服务 用具	2.70	4	5		
4	能完成餐具的洗涤	2.83	3	4		
5	能摆放餐具	2.05	1	2		
6	能按顺序完成上菜 服务	2.00	1	2		
7	能遵守客房服务礼 仪	2.21	3	5		
8	能完成客人入住前 后的服务流程	2.15	1	2		
9	能使用客房的清洁 用具	2.45	2	4		
10	能整理客房床铺	2.20	2	4		
11	能清洁客房地面	2.26	3	5	弱势: 1. 不能独立整理、 清洁房间及卫生间, 不能更换各项用品。 2. 因为不了解餐 厅服务礼貌用语,所 以不会使用。 3. 不能独立完成 餐前准备工作及用 餐途中的工作,如独 立托盘、折餐巾花、 铺台布、摆台、斟酒 和撤换餐具。	实施过程及成果 记录: 1. 运用同伴的榜 样作用,观察、学习 他人是如何独立完 成房间清扫并更换 用品的工作的。 (略有成效) 2. 观看视频及示 范,学习餐厅服务礼 仪及餐厅礼貌用语。 (很有成效)
12	能认识卫生间设 施、设备	2.55	2	3		
13	能清洁卫生间	2.26	2	3		
14	能更换卫生间的洗 漱用品	2.12	1	2		

续表

	酒店服务与管理 (餐厅服务、客房服务 技能训练目标 17)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
15	能认识客房设施、 设备	1.95	1	2		3. 发挥个案遵守 规章制度, 听从安排 的优点, 教其按流程 完成餐前准备。 (略有成效)
16	能清洁客房设施、 设备	1.87	1	2		
17	能补充客房用品	1.90	1	2		

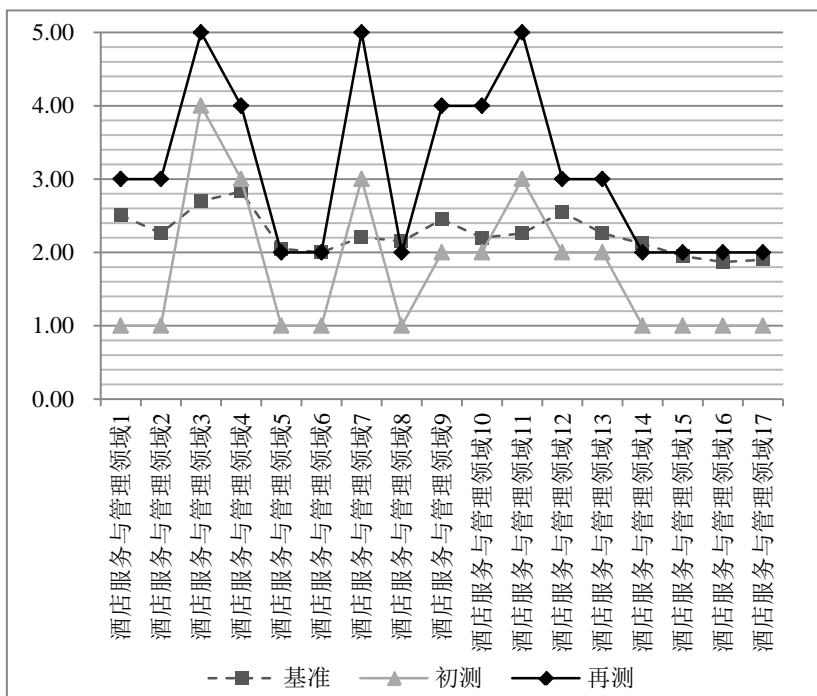


图 4.5 酒店服务与管理领域课程目标细项分析

表 4.21

	计算机应用 (计算机基础应用、外 接设备使用技能训练 目标 16 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
1	能使用鼠标、键盘	2.57	4	5	优势： 1. 能独立使用鼠标、键盘。 2. 能分辨装订工具的种类，如订书机等。 3. 能进行文字录入。 4. 会使用通信软件 QQ 在网上与他人联系。 弱势： 1. 不能独立制作、编辑和放映幻灯片。 2. 不能独立进行表格的录入、编辑和计算。 3. 不能独立在网上订餐和购物。	教学建议： 1. 教授幻灯片的简单制作、放映，以及应用。 2. 教授 Excel 的简单使用，如表格的录入等。 3. 学会独立在网上订餐。 实施过程及成果记录： 1. 运用观看视频、示范法等教授幻灯片、Excel 的使用。（较有成效） 2. 逐步示范如何订餐及下单付款。（较有成效）
2	能使用不少于 2 种硬件设备，如耳机、音箱、U 盘等	2.16	3	5		
3	能进行文字录入	2.05	3	5		
4	能插入图片	1.59	1	3		
5	能使用幻灯片制作贺卡	1.34	1	3		
6	能使用 Excel 制作课表	1.27	1	4		
7	能使用绘图工具绘画	1.06	1	2		
8	能操作复印机复印文件	1.11	3	5		
9	能操作速印机印刷文件	1.06	1	2		
10	能操作塑封机塑封文件	1.33	1	2		
11	能使用订书器装订文件	1.38	3	5		
12	能使用胶装机装订书本	1.29	1	2		
13	能使用即时通信软件进行沟通	1.86	3	5		

续表

	计算机应用 (计算机基础应用、外 接设备使用技能训练 目标 16 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
14	能在网络上搜索信 息资源	1.91	2	4		
15	能根据网络地图查 询位置、路线	1.74	1	3		
16	能在网上订购物品	1.52	1	3		

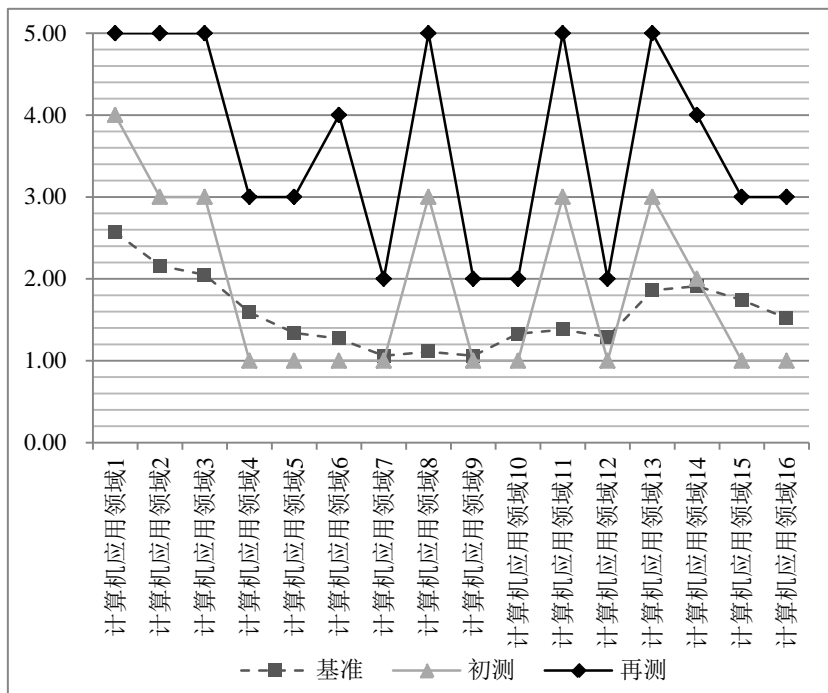


图 4.6 计算机应用领域课程目标细项分析

表 4.22

	社区公共事务管理 (社区清洁、绿化与洗衣 技能训练目标 17 题)	基 准	初 测	再 测	领域细项分析	教学建议与 实施记录
1	能清洗小件衣物	1.69	1	2	优势: 1. 会操作、使用、清理、消毒洗衣机。 2. 会分拣衣物。 3. 会使用洗涤剂、消毒剂、干洗剂。 弱势: 1. 不会独立晾晒、整理和收纳衣物。 2. 不能独立完成办公室、大厅、楼道、公共场所、卫生间的保洁和垃圾的处理。 3. 知道常用清洁用品和用具,但不了解其使用方法和注意事项。	教学建议: 1. 进行安全教育,在会用的同时也了解注意事项。 2. 学习独立完成各项工作。 3. 学习干洗机、熨烫机等洗衣设备和洗衣耗材的使用。 实施过程及成果记录: 1. 不能独立完成的项目先由他人协助,再逐渐撤除帮助。(略有成效) 2. 通过现场实践,学习各种清洁用品的使用方法和注意事项。(较有成效) 3. 从学会使用洗衣机开始,融会贯通,再学习其他洗衣设备的使用。(很有成效)
2	能遵守工作中的安全规定	2.17	2	4		
3	能使用 2 种以上的清洁工具	2.27	1	3		
4	知道清洁工具的安全操作方法	2.24	1	3		
5	能完成工作区域的清洁	2.27	1	1		
6	能认识 2 种以上常见花卉	1.71	1	1		
7	能使用 2 种以上常用的种植、修剪工具,如剪刀、耙子、铲子等	1.00	1	2		
8	能使用绿化养护肥料、杀虫剂等用品	1.10	1	2		
9	能养护常见的盆栽花卉,如绿萝、吊兰等	1.69	1	1		
10	知道洗衣房服务项目	2.10	1	2		
11	能操作洗衣机	1.61	2	4		
12	能依据颜色分拣衣物	1.87	3	5		
13	能使用洗涤剂洗衣	1.86	2	3		
14	能对洗衣机进行清洁	1.77	2	3		
15	能操作干洗机	1.58	1	2		
16	能操作熨烫机	1.36	1	1		
17	能晾晒衣物	2.78	2	3		

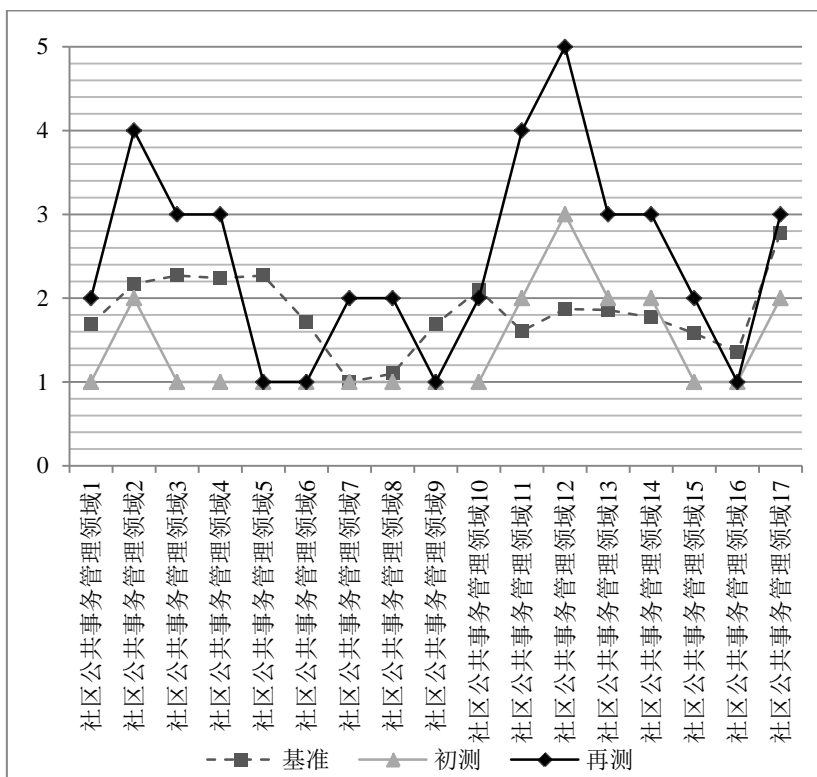


图 4.7 社区公共事务管理领域课程目标细项分析

第五章

量表统计数据



第一节 三次德尔菲法统计数据

一、第一次德尔菲法统计数据（表 5.1）

表 5.1

课程领域	题号	领域细项目	平均数	标准差	四分位差	四分位差判定	稳定度	稳定度判定	众数
基础知识与技能	1	能依据天气变化选择衣着	3.53	0.74	0.50	高度一致	0.47	高	4
	2	能使用常见的家用电器	3.40	0.91	0.50	高度一致	0.40	高	3
	3	能对常见蔬菜进行清洗、切好的初步加工	3.40	0.74	0.50	高度一致	0.40	高	3
	4	能保证烹饪加工材料的卫生	3.00	1.00	0.50	高度一致	0.00	高	3
	5	能遵医嘱服药	3.87	0.92	0.00	高度一致	0.13	高	4
	6	能有良好的卫生习惯	3.60	0.83	0.50	高度一致	0.60	高	3
	7	能使用常见清洁工具进行清洁	3.80	0.41	0.00	高度一致	0.20	高	4
	8	知道家庭主要成员的关系	4.00	0.65	0.00	高度一致	0.00	高	4
	9	能用恰当的礼仪独自接待客人	3.27	0.70	0.50	高度一致	0.27	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
基础 知识 与 技能	10	遇到危险能用电话求救，如 拨打 119、120 等	2.87	0.74	0.50	高度 一致	0.13	高	3
	11	能根据自己的需求使用社区 公共设施，如超市、医院、银 行	3.20	0.94	0.50	高度 一致	0.80	高	4
	12	能在聚会、集会等不同场合 遵守交往礼仪	3.27	0.88	0.50	高度 一致	0.27	高	3
	13	外出时具有自我防护的安全 意识	3.07	0.88	0.50	高度 一致	0.07	高	3
	14	能看懂公共场所安全疏散指 示标识	3.73	0.80	0.50	高度 一致	0.27	高	4
	15	能按照规则参与 3 种以上文 体活动，如卡拉 OK、打篮球、 观影	3.47	0.74	0.50	高度 一致	0.47	高	3
	16	能在 3 种以上娱乐活动中， 选择自己喜欢的一种娱乐活动	3.73	0.88	0.50	高度 一致	0.27	高	4
	17	能玩 3 种以上的电子游戏	3.60	0.74	0.50	高度 一致	0.40	高	4
	18	能完成 3 种以上的手工作品	3.47	1.13	0.75	中度 一致	0.53	高	4
	19	能文明参与学校组织的社会 实践活动	2.60	0.91	0.50	高度 一致	0.40	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
	20	知道中国 3 个民族的传统习俗	2.53	0.92	0.50	高度一致	0.53	高	2
工作 知识 与 技能	1	能说出 3 种职业工种, 如厨师、保洁员、服务员	3.07	1.03	1.00	中度一致	0.93	高	4
	2	知道劳动合同的含义	2.93	1.33	1.00	中度一致	0.93	高	2
	3	能根据专业要求完成专业学习计划	2.73	1.03	0.75	中度一致	0.27	高	3
	4	能按照训练要求完成规定的工作任务	3.53	0.99	0.50	高度一致	0.47	高	4
	5	具有提、运、拉、穿、切、捏等基本操作能力	2.87	0.92	0.75	中度一致	0.13	高	3
	6	能按岗位要求进行安全操作	3.27	0.96	0.75	中度一致	0.73	高	4
	7	能填写简单的求职表格	2.93	1.16	1.00	中度一致	0.07	高	3
	8	能使用恰当的词句表达情意	3.60	0.83	0.50	高度一致	0.40	高	4
	9	能说出至少 3 位国内外作家的作品	2.00	0.93	0.75	中度一致	0.00	高	2
	10	能书写简单的记叙文	2.53	1.06	0.50	高度一致	0.53	高	2
	11	能进行 20 以内的加减计算	3.33	0.90	0.50	高度一致	0.67	高	4

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
工作 知识 与 技能	12	能使用计算器进行加减乘除计算	3.40	0.83	0.50	高度一致	0.60	高	4
	13	能说出自己家乡四季的特点	2.80	0.94	0.25	高度一致	0.20	高	3
	14	会使用日历查询日期	2.87	1.19	1.00	中度一致	0.13	高	3
	15	能根据时间表安排一日的生 活	2.87	0.99	0.50	高度一致	0.13	高	3
	16	能使用人民币购物	3.13	1.30	1.00	中度一致	0.87	高	4
	17	能使用电子秤称量物体的重 量	2.60	0.91	0.50	高度一致	0.60	高	2
	18	能使用辅具按比例勾兑液 体, 如 84 消毒液、清洁剂	2.47	0.83	0.50	高度一致	0.53	高	3
	19	能使用计算器按公式计算长 方形面积	2.47	2.53	0.75	中度一致	1.47	低	1
	20	能使用体温计测量体温	2.73	0.88	0.50	高度一致	0.27	高	3
家政 服务 与 管理	1	能使用常用洗涤剂洗涤衣物	3.53	0.99	0.50	高度一致	0.47	高	4
	2	能进行衣物晾晒	4.13	0.92	0.50	高度一致	0.13	高	4
	3	能使用家庭常见调料, 如盐、 油、酱油	3.60	1.24	1.00	中度一致	0.60	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
家政 服务 与 管理	4	能制作 3 种以上的家常菜	3.27	1.10	0.50	高度 一致	0.27	高	3
	5	能加工 3 种以上的速冻主食	3.53	1.19	0.50	高度 一致	0.47	高	4
	6	能制作 3 种以上的汤类	3.40	1.06	0.50	高度 一致	0.60	高	4
	7	能进行客厅布置	3.47	1.13	0.50	高度 一致	0.53	高	4
	8	能进行卧室整理	3.60	1.24	0.75	中度 一致	0.40	高	4
	9	能使用常用家用电器, 如电冰箱、电视	3.07	1.03	0.50	高度 一致	0.93	高	4
	10	能使用 3 种以上厨房电器制作食品	3.47	1.13	0.50	高度 一致	0.53	高	4
	11	能使用常见外用药, 如创可贴、紫药水、好得快喷雾	3.33	1.18	0.50	高度 一致	0.67	高	4
	12	能在社区医院按流程就医	2.87	1.06	1.00	中度 一致	0.13	高	3
	13	能在银行柜台完成存取款业务	2.60	1.06	0.50	高度 一致	0.40	高	3
	14	能在银行柜台进行生活缴费, 如水费、电费、电话费	2.33	0.98	0.75	中度 一致	0.67	高	3
	15	能进行客厅保洁	3.21	0.97	0.50	高度 一致	0.21	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
家政 服务 与 管理	16	能进行厨房保洁	3.20	1.15	0.50	高度 一致	0.80	高	4
	17	能进行卫生间保洁	3.20	1.21	0.50	高度 一致	0.20	高	3
	18	能购买家庭常用的生活用品	3.13	1.41	1.00	中度 一致	0.87	高	4
	19	能在居住房屋及设施出现问题时报修	2.67	1.18	1.00	中度 一致	1.33	低	4
中餐 烹饪	1	了解中餐烹饪的专业要求	2.47	1.06	0.50	高度 一致	0.47	高	2
	2	知道有营养的食物主要有肉蛋、蔬果、米面	2.20	0.77	0.50	高度 一致	0.80	高	3
	3	能合理搭配食物	2.27	1.03	1.00	中度 一致	0.73	高	3
	4	认识常见的根茎类和叶类蔬菜	2.53	1.06	0.50	高度 一致	0.47	高	3
	5	能使用 3 种以上的烹饪器具	2.87	1.19	0.50	高度 一致	0.13	高	3
	6	能保持烹饪工作区域的卫生	3.00	1.20	1.00	中度 一致	1.00	高	4
	7	了解烹饪安全基本知识	3.20	1.01	0.50	高度 一致	0.20	高	3
	8	能对蔬菜进行清洗和加工	2.73	0.96	0.50	高度 一致	0.27	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
中餐 烹饪	9	能烹炒 3 种以上简单菜肴	2.60	1.06	0.50	高度 一致	0.40	高	3
	10	能制作 3 种以上的粥	2.67	0.90	0.50	高度 一致	0.33	高	3
	11	知道中式面点的种类	2.67	1.11	0.50	高度 一致	0.33	高	3
	12	能遵守面点制作环境的卫生 要求	3.13	1.13	0.50	高度 一致	0.13	高	3
	13	能保持面点器具的卫生	3.07	1.28	0.75	中度 一致	0.93	高	4
	14	能遵守面点制作过程中的安 全要求	3.07	1.10	0.50	高度 一致	0.07	高	3
	15	能正确存放常用的面点原料	3.13	0.92	0.50	高度 一致	0.87	高	4
	16	能使用 2 种以上的面案工具	3.07	1.10	0.50	高度 一致	0.07	高	3
	17	能煮制 3 种以上的面食	2.33	1.05	0.75	中度 一致	0.67	高	3
	18	能烤制 3 种以上的面点	2.40	1.12	0.75	中度 一致	1.40	低	1
酒店 服务 与 管理	1	能遵守餐厅服务员礼仪	3.87	1.06	0.50	高度 一致	0.13	高	4
	2	能完成餐厅从迎客到送客的 服务流程	3.33	1.29	0.50	高度 一致	0.33	高	3
	3	能清点中餐厅服务用具	3.80	0.77	0.50	高度 一致	0.80	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
酒店 服务 与 管理	4	能完成餐具的洗涤	4.07	1.03	1.00	中度 一致	0.93	高	5
	5	能摆放餐具	3.07	1.33	0.75	中度 一致	0.07	高	3
	6	能按顺序完成上菜服务	2.87	1.30	1.00	中度 一致	1.13	低	4
	7	能遵守客房服务礼仪	3.27	1.22	0.50	高度 一致	0.27	高	3
	8	能完成客人入住前后的服务 流程	3.00	1.07	1.00	中度 一致	0.00	高	3
	9	能使用客房的清洁用具	3.27	1.16	0.75	中度 一致	0.73	高	4
	10	能整理客房床铺	3.33	1.23	0.50	高度 一致	0.67	高	4
	11	能清洁客房地面	3.47	1.19	0.50	高度 一致	0.53	高	4
	12	能认识卫生间设施、设备	3.33	1.11	0.50	高度 一致	0.33	高	3
	13	能清洁卫生间	3.20	1.15	0.75	中度 一致	0.20	高	3
	14	能更换卫生间的洗漱用品	3.47	1.25	0.75	中度 一致	0.47	高	3
	15	能认识客房设施、设备	3.20	1.08	0.50	高度 一致	0.80	高	4

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
	16	能清洁客房设施、设备	3.13	1.19	0.75	中度 一致	0.87	高	4
	17	能补充客房用品	3.07	1.28	1.00	中度 一致	0.93	高	4
计算 机 应用	1	能使用鼠标、键盘	3.27	0.96	0.50	高度 一致	0.27	高	3
	2	能使用不少于 2 种硬件设备, 如耳机、音箱、U 盘等	2.87	0.83	0.25	高度 一致	0.13	高	3
	3	能进行文字录入	2.73	0.96	0.50	高度 一致	0.27	高	3
	4	能插入图片	2.47	0.74	0.50	高度 一致	0.47	高	2
	5	能使用幻灯片制作贺卡	2.27	0.70	0.25	高度 一致	0.27	高	2
	6	能使用 Excel 制作课表	2.20	0.86	0.50	高度 一致	0.20	高	2
	7	能使用绘图工具绘画	2.07	1.03	0.75	中度 一致	0.07	高	2
	8	能操作复印机复印文件	2.40	1.06	0.75	中度 一致	0.60	高	3
	9	能操作速印机印刷文件	2.20	1.01	0.75	中度 一致	0.20	高	2
	10	能操作塑封机塑封文件	2.53	1.13	0.75	中度 一致	0.53	高	2

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
计算 机 应用	11	能使用订书器装订文件	2.47	1.19	1.00	中度 一致	0.47	高	2
	12	能使用胶装机装订书本	2.27	1.10	1.00	中度 一致	0.73	高	3
	13	能使用即时通信软件进行沟通	2.53	1.19	0.75	中度 一致	0.47	高	3
	14	能在网络上搜索信息资源	2.73	1.33	1.25	低度 一致	1.27	低	4
	15	能根据网络地图查询位置、 路线	2.80	1.15	0.75	中度 一致	0.20	高	3
	16	能在网上订购物品	2.40	1.06	0.75	中度 一致	0.60	高	3
社区 公共 事务 管理	1	能清洗小件衣物	2.87	1.13	0.75	中度 一致	0.13	高	3
	2	能遵守工作中的安全规定	3.27	1.16	0.75	中度 一致	0.73	高	4
	3	能使用 2 种以上的清洁工具	2.93	1.03	0.75	中度 一致	0.07	高	3
	4	知道清洁工具的安全操作方 法	3.27	1.33	0.75	中度 一致	0.73	高	4
	5	能完成工作区域的清洁	3.00	1.07	1.00	中度 一致	0.00	高	3
	6	能认识 2 种以上常见花卉	2.67	1.11	0.75	中度 一致	0.33	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
社区 公共 事务 管理	7	能使用 2 种以上常用的种植、修剪工具,如剪刀、耙子、铲子等	2.80	1.08	0.50	高度一致	0.20	高	3
	8	能使用绿化养护肥料、杀虫剂等用品	2.67	0.98	0.25	高度一致	0.33	高	3
	9	能养护常见的盆栽花卉,如绿萝、吊兰等	2.80	1.15	1.00	中度一致	1.20	低	4
	10	知道洗衣房服务项目	3.20	1.15	0.75	中度一致	0.20	高	3
	11	能操作洗衣机	3.00	1.07	0.75	中度一致	1.00	高	4
	12	能依据颜色分拣衣物	3.40	1.06	0.50	高度一致	0.60	高	4
	13	能使用洗涤剂洗衣	2.87	0.92	0.00	高度一致	0.13	高	3
	14	能对洗衣机进行清洁	3.07	0.88	0.50	高度一致	0.07	高	3
	15	能操作干洗机	3.00	0.85	0.25	高度一致	0.00	高	3
	16	能操作熨烫机	2.67	1.11	0.75	中度一致	0.33	高	3
	17	能晾晒衣物	4.00	1.07	0.75	中度一致	1.00	高	5

二、第二次德尔菲法统计数据（表 5.2）

表 5.2

课程领域	题号	领域细项目目	平均数	标准差	四分位差	四分位差判定	稳定度	稳定度判定	众数
基础知识与技能	1	能依据天气变化选择衣着	3.33	1.06	0.50	高度一致	0.67	高	4
	2	能使用常见的家用电器	3.43	1.01	0.50	高度一致	0.57	高	4
	3	能对常见蔬菜进行清洗、切好的初步加工	3.17	0.99	0.50	高度一致	0.17	高	3
	4	能保证烹饪加工材料的卫生	3.03	0.85	0.38	高度一致	0.03	高	3
	5	能遵医嘱服药	3.27	0.94	0.50	高度一致	0.73	高	4
	6	能有良好的卫生习惯	3.50	0.94	0.50	高度一致	0.50	高	4
	7	能使用常见清洁工具进行清洁	3.73	0.87	0.50	高度一致	0.27	高	4
	8	知道家庭主要成员的关系	3.67	0.88	0.50	高度一致	0.33	高	4
	9	能用恰当的礼仪独自接待客人	3.10	0.88	1.00	中度一致	0.90	高	4
	10	遇到危险能用电话求救，如拨打 119、120 等	2.97	0.93	1.00	中度一致	0.03	高	3
	11	能根据自己的需求使用社区公共设施，如超市、医院、银行	3.03	0.85	1.00	中度一致	0.03	高	3

续表

课程领域	题号	领域细项题目	平均数	标准差	四分位差	四分位差判定	稳定度	稳定度判定	众数
基础知识与技能	12	能在聚会、集会等不同场合遵守交往礼仪	3.00	0.74	0.75	中度一致	0.00	高	3
	13	外出时具有自我防护的安全意识	3.00	0.91	0.38	高度一致	0.00	高	3
	14	能看懂公共场所安全疏散指示标识	3.33	0.99	0.50	高度一致	0.67	高	4
	15	能按照规则参与 3 种以上文体活动, 如卡拉 OK、打篮球、观影	3.33	0.84	0.50	高度一致	0.33	高	3
	16	能在 3 种以上娱乐活动中, 选择自己喜欢的一种娱乐活动	3.47	0.90	0.50	高度一致	0.53	高	4
	17	能玩 3 种以上的电子游戏	3.27	0.98	0.50	高度一致	0.73	高	4
	18	能完成 3 种以上的手工作品	3.50	0.97	0.50	高度一致	0.50	高	3
	19	能文明参与学校组织的社会实践活动	2.83	0.95	0.50	高度一致	0.17	高	3
	20	知道中国 3 个民族的传统习俗	2.60	1.04	0.50	高度一致	0.60	高	2
工作知识与技能	1	能说出 3 种职业工种, 如厨师、保洁员、服务员	3.00	1.08	0.75	中度一致	0.00	高	3
	2	知道劳动合同的含义	2.53	0.94	0.50	高度一致	0.53	高	2
	3	能根据专业要求完成专业学习计划	2.67	0.99	0.50	高度一致	0.33	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
工作 知识 与 技能	4	能按照训练要求完成规定的工作任务	3.27	0.87	0.50	高度一致	0.73	高	4
	5	具有提、运、拉、穿、切、捏等基本操作能力	2.80	0.96	0.50	高度一致	0.20	高	3
	6	能按岗位要求进行安全操作	3.28	1.00	0.50	高度一致	0.72	高	4
	7	能填写简单的求职表格	2.57	0.86	0.50	高度一致	0.43	高	3
	8	能使用恰当的词句表达情意	3.10	0.99	0.50	高度一致	0.10	高	3
	9	能说出至少 3 位国内外作家的作品	2.07	1.05	1.00	中度一致	1.07	低	1
	10	能书写简单的记叙文	2.37	1.00	0.50	高度一致	0.37	高	2
	11	能进行 20 以内的加减计算	2.83	1.23	1.00	中度一致	0.17	高	3
	12	能使用计算器进行加减乘除计算	3.13	1.22	1.00	中度一致	0.87	高	4
	13	能说出自己家乡四季的特点	2.63	0.93	0.50	高度一致	0.37	高	3
	14	会使用日历查询日期	2.57	1.01	0.50	高度一致	0.57	高	2
	15	能根据时间表安排一日的生 活	2.90	0.99	0.38	高度一致	0.10	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
工作 知识 与 技能	16	能使用人民币购物	2.87	1.04	0.50	高度 一致	0.13	高	3
	17	能使用电子秤称量物体的重量	2.40	0.97	0.50	高度 一致	0.40	高	2
	18	能使用辅具按比例勾兑液体, 如 84 消毒液、清洁剂	2.53	1.17	0.50	高度 一致	0.53	高	2
	19	能使用计算器按公式计算长方形面积	1.80	1.03	0.50	高度 一致	0.80	高	1
	20	能使用体温计测量体温	2.87	1.07	0.88	中度 一致	0.13	高	3
家政 服务 与 管理	1	能使用常用洗涤剂洗涤衣物	3.27	1.08	0.88	中度 一致	0.73	高	4
	2	能进行衣物晾晒	3.67	0.84	0.50	高度 一致	0.33	高	4
	3	能使用家庭常见调料, 如盐、油、酱油	3.23	0.86	0.50	高度 一致	0.23	高	3
	4	能制作 3 种以上的家常菜	2.83	1.15	1.00	中度 一致	0.17	高	3
	5	能加工 3 种以上的速冻主食	3.17	1.18	0.88	中度 一致	0.17	高	3
	6	能制作 3 种以上的汤类	3.03	1.13	1.00	中度 一致	0.03	高	3
	7	能进行客厅布置	3.13	1.01	0.50	高度 一致	0.13	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
家政 服务 与 管理	8	能进行卧室整理	3.13	1.11	0.50	高度 一致	0.13	高	3
	9	能使用常用家用电器，如电冰箱、电视	3.03	1.00	0.88	中度 一致	0.03	高	3
	10	能使用 3 种以上厨房电器制作食品	3.27	0.98	0.50	高度 一致	0.73	高	4
	11	能使用常见外用药，如创可贴、紫药水、好得快喷雾	3.17	1.05	0.50	高度 一致	0.17	高	3
	12	能在社区医院按流程就医	2.63	1.00	0.50	高度 一致	0.37	高	3
	13	能在银行柜台完成存取款业务	2.47	1.22	0.50	高度 一致	0.47	高	2
	14	能在银行柜台进行生活缴费，如水费、电费、电话费	2.33	1.06	0.50	高度 一致	0.67	高	3
	15	能进行客厅保洁	3.00	1.02	1.00	中度 一致	0.00	高	3
	16	能进行厨房保洁	3.00	0.98	0.75	中度 一致	0.00	高	3
	17	能进行卫生间保洁	2.90	1.09	0.50	高度 一致	0.10	高	3
	18	能购买家庭常用的生活用品	3.07	1.08	1.00	中度 一致	0.07	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
	19	能在居住房屋及设施出现问题时报修	2.93	1.08	0.50	高度 一致	0.07	高	3
中餐 烹饪	1	了解中餐烹饪的专业要求	2.50	0.86	0.50	高度 一致	0.50	高	2
	2	知道有营养的食物主要有肉蛋、蔬果、米面	2.30	0.84	0.50	高度 一致	0.30	高	2
	3	能合理搭配食物	2.43	0.90	0.50	高度 一致	0.57	高	3
	4	认识常见的根茎类和叶类蔬菜	2.53	0.90	0.50	高度 一致	0.47	高	3
	5	能使用 3 种以上的烹饪器具	2.67	1.09	0.50	高度 一致	0.33	高	3
	6	能保持烹饪工作区域的卫生	3.20	0.85	0.50	高度 一致	0.20	高	3
	7	了解烹饪安全基本知识	3.07	1.01	0.88	中度 一致	0.07	高	3
	8	能对蔬菜进行清洗和加工	2.57	1.04	0.50	高度 一致	0.57	高	2
	9	能烹炒 3 种以上的简单菜肴	2.60	1.13	0.50	高度 一致	0.60	高	2
	10	能制作 3 种以上的粥	2.53	1.14	0.50	高度 一致	0.53	高	2
	11	知道中式面点的种类	2.73	0.83	0.50	高度 一致	0.27	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
中餐 烹饪	12	能遵守面点制作环境的卫生要求	3.21	0.94	0.50	高度一致	0.21	高	3
	13	能保持面点器具的卫生	3.10	0.88	0.50	高度一致	0.10	高	3
	14	能遵守面点制作过程中的安全要求	3.07	0.87	0.50	高度一致	0.07	高	3
	15	能正确存放常用的面点原料	2.60	0.93	0.50	高度一致	0.40	高	3
	16	能使用 2 种以上的面案工具	2.70	0.99	0.50	高度一致	0.30	高	3
	17	能煮制 3 种以上的面食	2.53	1.14	0.50	高度一致	0.53	高	2
	18	能烤制 3 种以上的面点	2.27	0.98	0.50	高度一致	0.27	高	2
酒店 服务与 管理	1	能遵守餐厅服务员礼仪	3.50	0.90	0.50	高度一致	0.50	高	4
	2	能完成餐厅从迎客到送客的服务流程	3.03	0.96	0.88	中度一致	0.03	高	3
	3	能清点中餐厅服务用具	3.43	0.97	0.50	高度一致	0.57	高	4
	4	能完成餐具的洗涤	3.53	1.04	0.50	高度一致	0.47	高	4
	5	能摆放餐具	2.40	1.16	0.88	中度一致	0.60	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
酒店 服务 与 管理	6	能按顺序完成上菜服务	2.57	1.14	0.50	高度 一致	0.43	高	3
	7	能遵守客房服务礼仪	2.87	1.14	0.50	高度 一致	0.13	高	3
	8	能完成客人入住前后的服务 流程	2.43	1.14	0.50	高度 一致	0.57	高	3
	9	能使用客房的清洁用具	3.23	1.10	0.50	高度 一致	0.23	高	3
	10	能整理客房床铺	2.97	1.16	1.00	中度 一致	0.03	高	3
	11	能清洁客房地面	3.07	1.14	0.50	高度 一致	0.07	高	3
	12	能认识卫生间设施、设备	3.07	1.14	1.00	中度 一致	0.07	高	3
	13	能清洁卫生间	2.93	1.01	0.88	中度 一致	0.07	高	3
	14	能更换卫生间的洗漱用品	2.87	1.17	1.00	中度 一致	0.13	高	3
	15	能认识客房设施、设备	2.70	1.15	0.88	中度 一致	0.70	高	2
	16	能清洁客房设施、设备	2.73	1.08	0.50	高度 一致	0.73	高	2

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
	17	能补充客房用品	2.67	1.09	0.50	高度 一致	0.33	高	3
计算 机 应用	1	能使用鼠标、键盘	3.03	1.00	0.50	高度 一致	0.03	高	3
	2	能使用不少于 2 种硬件设备, 如耳机、音箱、U 盘等	2.93	1.01	0.38	高度 一致	0.07	高	3
	3	能进行文字录入	2.80	1.10	0.50	高度 一致	0.20	高	3
	4	能插入图片	2.60	1.10	0.50	高度 一致	0.60	高	2
	5	能使用幻灯片制作贺卡	2.40	1.25	0.88	中度 一致	0.40	高	2
	6	能使用 Excel 制作课表	2.13	0.94	0.88	中度 一致	0.13	高	2
	7	能使用绘图工具绘画	2.10	0.92	0.00	高度 一致	0.10	高	2
	8	能操作复印机复印文件	2.07	1.05	1.00	中度 一致	1.07	低	1
	9	能操作速印机印刷文件	1.97	0.96	0.50	高度 一致	0.03	高	2
	10	能操作塑封机塑封文件	2.30	1.21	1.00	中度 一致	0.30	高	2
	11	能使用订书器装订文件	2.30	1.15	1.00	中度 一致	0.30	高	2

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
计算机 应用	12	能使用胶装机装订书本	1.97	0.89	0.50	高度 一致	0.03	高	2
	13	能使用即时通信软件进行沟 通	2.67	1.24	1.38	低度 一致	0.33	高	3
	14	能在网络上搜索信息资源	2.63	1.22	1.38	低度 一致	1.37	低	4
	15	能根据网络地图查询位置、 路线	2.50	1.17	0.88	中度 一致	0.50	高	3
	16	能在网上订购物品	2.20	1.10	1.00	中度 一致	0.20	高	2
社区 公共 事务 管理	1	能清洗小件衣物	2.60	1.10	0.50	高度 一致	0.60	高	2
	2	能遵守工作中的安全规定	3.00	0.98	1.00	中度 一致	0.00	高	3
	3	能使用 2 种以上的清洁工具	2.83	1.05	1.00	中度 一致	0.17	高	3
	4	知道清洁工具的安全操作方 法	2.83	1.15	0.88	中度 一致	0.17	高	3
	5	能完成工作区域的清洁	2.77	1.17	0.88	中度 一致	0.23	高	3
	6	能认识 2 种以上常见花卉	2.47	1.22	0.88	中度 一致	0.53	高	3
	7	能使用 2 种以上常用的种 植、修剪工具,如剪刀、耙子、 铲子等	2.30	1.21	1.00	中度 一致	1.30	低	1

续表

课程 领域	题 号	领域细项目目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
2-5 社区 公共 事务 管理	8	能使用绿化养护肥料、杀虫 剂等用品	2.23	1.22	1.00	中度 一致	1.23	低	1
	9	能养护常见的盆栽花卉，如 绿萝、吊兰等	2.30	1.09	1.00	中度 一致	0.70	高	3
	10	知道洗衣房服务项目	2.67	1.03	0.50	高度 一致	0.33	高	3
	11	能操作洗衣机	2.50	0.97	0.50	高度 一致	0.50	高	3
	12	能依据颜色分拣衣物	2.57	1.19	0.50	高度 一致	0.43	高	3
	13	能使用洗涤剂洗衣	2.47	1.11	0.50	高度 一致	0.53	高	3
	14	能对洗衣机进行清洁	2.55	1.12	0.50	高度 一致	0.45	高	3
	15	能操作干洗机	2.43	1.14	0.88	中度 一致	0.57	高	3
	16	能操作熨烫机	2.27	1.05	0.88	中度 一致	0.27	高	2
	17	能晾晒衣物	3.03	1.07	1.00	中度 一致	0.97	高	4

三、第三次德尔菲法统计数据（表 5.3）

表 5.3

课程领域	题号	领域细项题目	平均数	标准差	四分位差	四分位差判定	稳定度	稳定度判定	众数
基础知识与技能	1	能依据天气变化选择衣着	3.32	0.67	0.50	高度一致	0.32	高	3
	2	能使用常见的家用电器	3.29	0.85	0.50	高度一致	0.71	高	4
	3	能对常见蔬菜进行清洗、切好的初步加工	2.93	0.72	0.00	高度一致	0.07	高	3
	4	能保证烹饪加工材料的卫生	3.00	0.54	0.00	高度一致	0.00	高	3
	5	能遵医嘱服药	3.54	0.74	0.50	高度一致	0.46	高	4
	6	能有良好的卫生习惯	3.68	0.55	0.50	高度一致	0.32	高	4
	7	能使用常见的清洁工具进行清洁	3.93	0.60	0.00	高度一致	0.07	高	4
	8	知道家庭主要成员的关系	3.79	0.50	0.13	高度一致	0.21	高	4
	9	能用恰当的礼仪独自接待客人	3.50	0.79	0.50	高度一致	0.50	高	4
	10	遇到危险能用电话求救，如拨打 119、120 等	2.71	0.66	0.50	高度一致	0.29	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
基础 知识 与 技能	11	能根据自己的需求使用社区公共设施,如超市、医院、银行	2.96	0.64	0.00	高度一致	0.04	高	3
	12	能在聚会、集会等不同场合遵守交往礼仪	3.07	0.77	0.13	高度一致	0.07	高	3
	13	外出时具有自我防护的安全意识	2.74	0.71	0.50	高度一致	0.26	高	3
	14	能看懂公共场所安全疏散指示标识	3.25	0.75	0.50	高度一致	0.25	高	3
	15	能按照规则参与3种以上文体活动,如卡拉OK、打篮球、观影	3.25	0.93	0.50	高度一致	0.25	高	3
	16	能在3种以上娱乐活动中,选择自己喜欢的一种娱乐活动	3.71	0.71	0.50	高度一致	0.71	高	3
	17	能玩3种以上的电子游戏	3.54	0.69	0.50	高度一致	0.46	高	4
	18	能完成3种以上的手工作品	3.36	0.68	0.50	高度一致	0.36	高	3
	19	能文明参与学校组织的社会实践活动	2.71	0.76	0.50	高度一致	0.29	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
	20	知道中国 3 个民族的传统习俗	2.39	0.79	0.50	高度一致	0.39	高	2
工作 知识 与 技能	1	能说出 3 种职业工种, 如厨师、保洁员、服务员	2.86	0.65	0.50	高度一致	0.14	高	3
	2	知道劳动合同的含义	2.39	0.63	0.50	高度一致	0.39	高	2
	3	能根据专业要求完成专业学习计划	2.57	0.84	0.50	高度一致	0.57	高	2
	4	能按照训练要求完成规定的工作任务	3.39	0.74	0.50	高度一致	0.39	高	3
	5	具有提、运、拉、穿、切、捏等基本操作能力	3.07	0.72	0.00	高度一致	0.07	高	3
	6	能按岗位要求进行安全操作	3.32	0.67	0.50	高度一致	0.32	高	3
	7	能填写简单的求职表格	2.71	0.66	0.50	高度一致	0.29	高	3
	8	能使用恰当的词句表达情意	3.39	0.69	0.50	高度一致	0.39	高	3
	9	能说出至少 3 位国内外作家的作品	1.43	0.57	0.50	高度一致	0.43	高	1
	10	能书写简单的记叙文	2.14	0.76	0.50	高度一致	0.14	高	2
	11	能进行 20 以内的加减计算	2.89	1.03	0.63	中度一致	0.11	高	3

续表

课程领域	题号	领域细项目目	平均数	标准差	四分位差	四分位差判定	稳定度	稳定度判定	众数
工作知识与技能	12	能使用计算器进行加减乘除计算	3.18	0.98	0.63	中度一致	0.18	高	3
	13	能说出自己家乡四季的特点	2.46	0.69	0.50	高度一致	0.46	高	2
	14	会使用日历查询日期	2.32	0.98	0.50	高度一致	0.32	高	2
	15	能根据时间表安排一日的生 活	2.57	0.84	0.50	高度一致	0.43	高	3
	16	能使用人民币购物	2.64	0.99	0.50	高度一致	0.64	高	2
	17	能使用电子秤称量物体的重 量	2.32	0.77	0.50	高度一致	0.32	高	2
	18	能使用辅具按比例勾兑液 体，如 84 消毒液、清洁剂	1.89	0.74	0.50	高度一致	0.11	高	2
	19	能使用计算器按公式计算长 方形面积	1.46	0.64	0.50	高度一致	0.46	高	1
	20	能使用体温计测量体温	2.75	0.75	0.50	高度一致	0.25	高	3
家政服务与管理	1	能使用常用洗涤剂洗涤衣物	3.36	0.87	0.50	高度一致	0.64	高	4
	2	能进行衣物晾晒	3.79	0.74	0.13	高度一致	0.21	高	4
	3	能使用家庭常见调料，如盐、 油、酱油	3.21	0.69	0.50	高度一致	0.21	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
家政 服务 与 管理	4	能制作 3 种以上的家常菜	2.57	0.84	0.50	高度 一致	0.43	高	3
	5	能加工 3 种以上的速冻主食	2.68	0.94	0.50	高度 一致	0.32	高	3
	6	能制作 3 种以上的汤类	2.71	0.76	0.13	高度 一致	0.29	高	3
	7	能进行客厅布置	2.96	0.58	0.00	高度 一致	0.04	高	3
	8	能进行卧室整理	3.00	0.72	0.00	高度 一致	0.00	高	3
	9	能使用常用家用电器, 如电冰箱、电视	2.75	0.93	0.50	高度 一致	0.25	高	3
	10	能使用 3 种以上厨房电器制作食品	3.04	0.88	0.63	中度 一致	0.04	高	3
	11	能使用常见外用药, 如创可贴、紫药水、好得快喷雾	3.14	0.71	0.50	高度 一致	0.14	高	3
	12	能在社区医院按流程就医	2.57	0.84	0.50	高度 一致	0.43	高	3
	13	能在银行柜台完成存取款业务	2.14	0.80	0.50	高度 一致	0.14	高	2
	14	能在银行柜台进行生活缴费, 如水费、电费、电话费	2.00	0.82	0.63	中度 一致	0.00	高	2
	15	能进行客厅保洁	2.93	0.86	0.00	高度 一致	0.07	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
家政 服务 与 管理	16	能进行厨房保洁	2.93	0.81	0.13	高度 一致	0.07	高	3
	17	能进行卫生间保洁	2.82	0.86	0.50	高度 一致	0.18	高	3
	18	能购买家庭常用的生活用品	2.89	0.92	0.50	高度 一致	0.11	高	3
	19	能在居住房屋及设施出现问题时报修	2.64	0.83	0.50	高度 一致	0.36	高	3
中餐 烹饪	1	了解中餐烹饪的专业要求	2.11	0.63	0.00	高度 一致	0.11	高	2
	2	知道有营养的食物主要有肉蛋、蔬果、米面	2.00	0.77	0.13	高度 一致	0.00	高	2
	3	能合理搭配食物	2.29	0.81	0.50	高度 一致	0.29	高	2
	4	认识常见的根茎类和叶类蔬菜	2.50	0.75	0.50	高度 一致	0.50	高	3
	5	能使用 3 种以上的烹饪器具	2.75	0.75	0.50	高度 一致	0.25	高	3
	6	能保持烹饪工作区域的卫生	3.07	0.66	0.00	高度 一致	0.07	高	3
	7	了解烹饪安全基本知识	2.89	0.74	0.50	高度 一致	0.11	高	3
	8	能对蔬菜进行清洗和加工	2.25	0.84	0.50	高度 一致	0.25	高	2

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
中餐 烹饪	9	能烹炒 3 种以上简单菜肴	2.11	0.79	0.50	高度 一致	0.11	高	2
	10	能制作 3 种以上的粥	2.14	0.52	0.00	高度 一致	0.14	高	2
	11	知道中式面点的种类	2.21	0.79	0.50	高度 一致	0.21	高	2
	12	能遵守面点制作环境的卫生 要求	3.04	0.74	0.00	高度 一致	0.04	高	3
	13	能保持面点器具的卫生	3.07	0.60	0.00	高度 一致	0.07	高	3
	14	能遵守面点制作过程中的安全 要求	3.11	0.57	0.00	高度 一致	0.11	高	3
	15	能正确存放常用的面点原料	2.57	0.96	0.50	高度 一致	0.57	高	2
	16	能使用 2 种以上的面案工具	2.61	0.83	0.50	高度 一致	0.39	高	3
	17	能煮制 3 种以上的面食	2.14	0.76	0.50	高度 一致	0.14	高	2
	18	能烤制 3 种以上的面点	2.18	0.82	0.50	高度 一致	0.18	高	2
酒店 服务 与 管理	1	能遵守餐厅服务员礼仪	3.43	0.92	0.50	高度 一致	0.43	高	3
	2	能完成餐厅从迎客到送客的服务 流程	3.07	0.81	0.13	高度 一致	0.07	高	3
	3	能清点中餐厅服务用具	3.54	0.84	0.50	高度 一致	0.46	高	4

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
酒店 服务 与 管理	4	能完成餐具的洗涤	3.57	0.74	0.50	高度 一致	0.43	高	4
	5	能摆放餐具	2.82	0.77	0.50	高度 一致	0.18	高	3
	6	能按顺序完成上菜服务	2.79	0.79	0.50	高度 一致	0.21	高	3
	7	能遵守客房服务礼仪	3.07	0.86	0.13	高度 一致	0.07	高	3
	8	能完成客人入住前后的服务 流程	2.82	0.67	0.13	高度 一致	0.18	高	3
	9	能使用客房的清洁用具	3.25	0.80	0.50	高度 一致	0.25	高	3
	10	能整理客房床铺	3.04	0.84	0.00	高度 一致	0.04	高	3
	11	能清洁客房地面	3.07	0.81	0.00	高度 一致	0.07	高	3
	12	能认识卫生间设施、设备	3.32	0.77	0.50	高度 一致	0.32	高	3
	13	能清洁卫生间	3.07	0.81	0.00	高度 一致	0.07	高	3
	14	能更换卫生间的洗漱用品	2.93	0.81	0.50	高度 一致	0.07	高	3
	15	能认识客房设施、设备	2.75	0.80	0.50	高度 一致	0.25	高	3
	16	能清洁客房设施、设备	2.79	0.92	0.50	高度 一致	0.21	高	3

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
	17	能补充客房用品	2.71	0.81	0.50	高度 一致	0.29	高	3
计算 机 应用	1	能使用鼠标、键盘	3.18	0.61	0.50	高度 一致	0.18	高	3
	2	能使用不少于 2 种硬件设备, 如耳机、音箱、U 盘等	2.89	0.74	0.13	高度 一致	0.11	高	3
	3	能进行文字录入	2.79	0.74	0.13	高度 一致	0.21	高	3
	4	能插入图片	2.43	0.84	0.50	高度 一致	0.43	高	2
	5	能使用幻灯片制作贺卡	2.14	0.80	0.13	高度 一致	0.14	高	2
	6	能使用 Excel 制作课表	1.93	0.66	0.13	高度 一致	0.07	高	2
	7	能使用绘图工具绘画	1.89	0.83	0.50	高度 一致	0.11	高	2
	8	能操作复印机复印文件	2.11	0.99	0.63	中度 一致	0.11	高	2
	9	能操作速印机印刷文件	2.07	1.02	0.63	中度 一致	0.07	高	2
	10	能操作塑封机塑封文件	2.36	1.03	0.50	高度 一致	0.36	高	2
	11	能使用订书器装订文件	2.32	0.94	0.50	高度 一致	0.32	高	2

续表

课程 领域	题 号	领域细项题目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
计算机 应用	12	能使用胶装机装订书本	2.14	0.85	0.00	高度 一致	0.14	高	2
	13	能使用即时通信软件进行沟 通	2.68	0.82	0.50	高度 一致	0.32	高	3
	14	能在网络上搜索信息资源	2.75	0.84	0.50	高度 一致	0.25	高	3
	15	能根据网络地图查询位置、 路线	2.57	0.84	0.50	高度 一致	0.43	高	3
	16	能在网上订购物品	2.29	0.76	0.50	高度 一致	0.29	高	2
社区公 共事务 管理	1	能清洗小件衣物	2.57	0.88	0.50	高度 一致	0.43	高	3
	2	能遵守工作中的安全规定	2.96	0.79	0.25	高度 一致	0.04	高	3
	3	能使用 2 种以上的清洁工具	2.96	0.69	0.00	高度 一致	0.04	高	3
	4	知道清洁工具的安全操作方 法	3.04	0.79	0.25	高度 一致	0.04	高	3
	5	能完成工作区域的清洁	2.93	0.66	0.13	高度 一致	0.07	高	3
	6	能认识 2 种以上常见花卉	2.50	0.79	0.50	高度 一致	0.50	高	2
	7	能使用 2 种以上常用的种 植、修剪工具,如剪刀、耙子、 铲子等	1.96	0.96	1.00	中度 一致	0.96	高	1

续表

课程 领域	题 号	领域细项目	平均 数	标准 差	四分 位差	四分 位差 判定	稳定 度	稳定 度判 定	众 数
社区 公共 事务 管理	8	能使用绿化养护肥料、杀虫剂等用品	2.00	0.90	1.00	中度一致	1.00	高	1
	9	能养护常见的盆栽花卉, 如绿萝、吊兰等	2.43	0.74	0.50	高度一致	0.57	高	3
	10	知道洗衣房服务项目	2.79	0.69	0.50	高度一致	0.21	高	3
	11	能操作洗衣机	2.39	0.79	0.50	高度一致	0.39	高	2
	12	能依据颜色分拣衣物	2.61	0.74	0.50	高度一致	0.39	高	3
	13	能使用洗涤剂洗衣	2.64	0.78	0.50	高度一致	0.36	高	3
	14	能对洗衣机进行清洁	2.64	0.87	0.50	高度一致	0.36	高	3
	15	能操作干洗机	2.46	0.88	0.50	高度一致	0.54	高	3
	16	能操作熨烫机	2.18	0.82	0.50	高度一致	0.18	高	2
	17	能晾晒衣物	3.57	0.79	0.50	高度一致	0.43	高	4

第二节 试题预试分析

一、量表领域信度分析

三次德尔菲法统计之后，试题信度再经 Cronbach 的 Alpha 系数分析，结果如表 5.4 所示。

表 5.4

总量表及七大领域	Cronbach 的 Alpha 系数
总量表	0.992
基础知识与技能领域	0.936
工作知识与技能领域	0.943
家政服务与管理领域	0.970
中餐烹饪领域	0.967
酒店服务与管理领域	0.971
计算机应用领域	0.962
社区公共事务管理领域	0.973

二、量表领域细项分析

完成三次德尔菲法统计之后，七大领域细项信度再经 CR 值及相关系数的检验，各项统计系数分析结果如表 5.5 所示。

表 5.5

课程 领域	题 号	领域细项目	CR 值 (检验 27%高组及 27% 低组是否有显著差异)	相关系数 (与总分值 相关)
基础 知识 与 技能	1	能依据天气变化选择衣着	1.496***	0.596***
	2	能使用常见的家用电器	1.251***	0.597***
	3	能对常见蔬菜进行清洗、切好的初步加工	0.102***	0.570***
	4	能保证烹饪加工材料的卫生	2.846***	0.647***
	5	能遵医嘱服药	4.192**	0.386***
	6	能有良好的卫生习惯	1.908**	0.485***
	7	能使用常见清洁工具进行清洁	6.094***	0.528***
	8	知道家庭主要成员的关系	4.864**	0.459***
	9	能用恰当的礼仪独自接待客人	2.914***	0.484***
	10	遇到危险能用电话求救,如拨打 119、120 等	0.143***	0.639***
	11	能根据自己的需求使用社区公共设施,如超市、医院、银行	0.181***	0.682***
	12	能在聚会、集会等不同场合遵守交往礼仪	0.024***	0.608***
	13	外出时具有自我防护的安全意识	0.063***	0.641***
	14	能看懂公共场所安全疏散指示标识	1.661***	0.601***
	15	能按照规则参与 3 种以上文体活动,如卡拉 OK、打篮球、观影	2.025***	0.601***
	16	能在 3 种以上娱乐活动中,选择自己喜欢的一种娱乐活动	0.528***	0.567***

续表

课程 领域	题 号	领域细项题目	CR 值 (检验 27%高组及 27% 低组是否有显著差异)	相关系数 (与总分值 相关)
基础 知识 与 技能	17	能玩 3 种以上的电子游戏	2.856***	0.598***
	18	能完成 3 种以上的手工作品	1.779***	0.501***
	19	能文明参与学校组织的社会实践 活动	0.359***	0.464***
	20	知道中国 3 个民族的传统习俗	3.451***	0.542***
工作 知识 与 技能	1	能说出 3 种职业工种, 如厨师、 保洁员、服务员	0.385***	0.619***
	2	知道劳动合同的含义	3.184***	0.750***
	3	能根据专业要求完成专业学习 计划	0.072***	0.669***
	4	能按照训练要求完成规定的工 作任务	0.881***	0.610***
	5	具有提、运、拉、穿、切、捏 等基本操作能力	0.006***	0.687***
	6	能按岗位要求进行安全操作	1.269***	0.654***
	7	能填写简单的求职表格	.310***	0.657***
	8	能使用恰当的词句表达情意	1.980***	0.672***
	9	能说出至少 3 位国内外作家的 作品	6.041***	0.540***
	10	能书写简单的记叙文	0.656***	0.590***
	11	能进行 20 以内的加减计算	3.059***	0.587***
	12	能使用计算器进行加减乘除计 算	0.613***	0.628***
	13	能说出自己家乡四季的特点	3.161***	0.694***
	14	会使用日历查询日期	3.983***	0.594***

续表

课程 领域	题 号	领域细项题目	CR 值 (检验 27%高组及 27% 低组是否有显著差异)	相关系数 (与总分值 相关)
工作 知识 与 技能	15	能根据时间表安排一日的生活	0.043***	0.762***
	16	能使用人民币购物	0.000***	0.674***
	17	能使用电子秤称量物体的重量	2.348***	0.681***
	18	能使用辅具按比例勾兑液体, 如 84 消毒液、清洁剂	1.059***	0.639***
	19	能使用计算器按公式计算长方 形面积	8.456***	0.438***
	20	能使用体温计测量体温	3.240***	0.626***
家政 服务 与 管理	1	能使用常用洗涤剂洗涤衣物	11.360***	0.744***
	2	能进行衣物晾晒	0.663***	0.714***
	3	能使用家庭常见调料, 如盐、 油、酱油	0.163***	0.710***
	4	能制作 3 种以上的家常菜	0.023***	0.748***
	5	能加工 3 种以上的速冻主食	0.437***	0.712***
	6	能制作 3 种以上的汤类	1.343***	0.699***
	7	能进行客厅布置	2.814***	0.773***
	8	能进行卧室整理	0.636***	0.734***
	9	能使用常用家用电器, 如电冰 箱、电视	0.237***	0.781***
	10	能使用 3 种以上厨房电器制作 食品	5.374***	0.815***
	11	能使用常见外用药, 如创可贴、 紫药水、好得快喷雾	5.472***	0.748***
	12	能在社区医院按流程就医	0.423***	0.783***

续表

课程 领域	题 号	领域细项题目	CR 值 (检验 27%高组及 27% 低组是否有显著差异)	相关系数 (与总分值 相关)
家政 服务 与 管理	13	能在银行柜台完成存取款业务	0.608***	0.698***
	14	能在银行柜台进行生活缴费, 如水费、电费、电话费	0.000***	0.761***
	15	能进行客厅保洁	4.276***	0.774***
	16	能进行厨房保洁	2.321***	0.863***
	17	能进行卫生间保洁	0.401***	0.771***
	18	能购买家庭常用的生活用品	0.030***	0.764***
	19	能在居住房屋及设施出现问题 时报修	1.440***	0.688***
中餐 烹饪	1	了解中餐烹饪的专业要求	1.508***	0.801***
	2	知道有营养的食物主要有肉 蛋、蔬果、米面	2.056***	0.699***
	3	能合理搭配食物	3.017***	0.709***
	4	认识常见的根茎类和叶类蔬菜	0.424***	0.763***
	5	能使用 3 种以上的烹饪器具	1.367***	0.802***
	6	能保持烹饪工作区域的卫生	2.048***	0.791***
	7	了解烹饪安全基本知识	0.151***	0.793***
	8	能对蔬菜进行清洗和加工	0.022***	0.735***
	9	能烹炒 3 种以上简单菜肴	0.007***	0.672***
	10	能制作 3 种以上的粥	0.072***	0.689***
	11	知道中式面点的种类	0.058***	0.684***
	12	能遵守面点制作环境的卫生要求	1.398***	0.763***
	13	能保持面点器具的卫生	0.931***	0.746***
	14	能遵守面点制作过程中的安全 要求	0.764***	0.773***

续表

课程领域	题号	领域细项题目	CR 值 (检验 27%高组及 27% 低组是否有显著差异)	相关系数 (与总分值 相关)
中餐 烹饪	15	能正确存放常用的面点原料	0.014***	0.697***
	16	能使用 2 种以上的面案工具	0.173***	0.769***
	17	能煮制 3 种以上的面食	0.042***	0.628***
	18	能烤制 3 种以上的面点	0.126***	0.657***
酒店 服务 与 管理	1	能遵守餐厅服务员礼仪	1.534***	0.645***
	2	能完成餐厅从迎客到送客的服务流程	2.148***	0.727***
	3	能清点中餐厅服务用具	2.046***	0.708***
	4	能完成餐具的洗涤	1.771***	0.740***
	5	能摆放餐具	2.776***	0.706***
	6	能按顺序完成上菜服务	0.080***	0.659***
	7	能遵守客房服务礼仪	2.721***	0.719***
	8	能完成客人入住前后的服务流程	1.520***	0.745***
	9	能使用客房的清洁用具	3.875***	0.717***
	10	能整理客房床铺	2.348***	0.789***
	11	能清洁客房地面	3.990***	0.803***
	12	能认识卫生间设施、设备	0.528***	0.752***
	13	能清洁卫生间	0.759***	0.774***
	14	能更换卫生间的洗漱用品	4.388***	0.720***
	15	能认识客房设施、设备	0.441***	0.795***
	16	能清洁客房设施、设备	0.129***	0.802***

续表

课程 领域	题 号	领域细项题目	CR 值 (检验 27%高组及 27% 低组是否有显著差异)	相关系数 (与总分值 相关)
	17	能补充客房用品	1.714***	0.780***
计算机 应用	1	能使用鼠标、键盘	5.903***	0.725***
	2	能使用不少于 2 种硬件设备, 如耳机、音箱、U 盘等	0.153***	0.725***
	3	能进行文字录入	1.087***	0.778***
	4	能插入图片	0.844***	0.731***
	5	能使用幻灯片制作贺卡	1.306***	0.703***
	6	能使用 Excel 制作课表	0.440***	0.717***
	7	能使用绘图工具绘画	0.716***	0.579***
	8	能操作复印机复印文件	0.855***	0.663***
	9	能操作速印机印刷文件	4.528***	0.677***
	10	能操作塑封机塑封文件	1.496***	0.710***
	11	能使用订书器装订文件	1.894***	0.673***
	12	能使用胶装机装订书本	0.097***	0.663***
	13	能使用即时通信软件进行沟通	0.241***	0.636***
	14	能在网络上搜索信息资源	0.539***	0.617***
	15	能根据网络地图查询位置、路 线	0.639***	0.605***
	16	能在网上订购物品	0.000***	0.646***
社区 公共 事务 管理	1	能清洗小件衣物	0.439***	0.703***
	2	能遵守工作中的安全规定	7.561***	0.775***
	3	能使用 2 种以上的清洁工具	2.055***	0.721***
	4	知道清洁工具的安全操作方法	1.606***	0.761***
	5	能完成工作区域的清洁	0.285***	0.771***

续表

课程领域	题号	领域细项题目	CR 值 (检验 27%高组及 27% 低组是否有显著差异)	相关系数 (与总分值 相关)
社区公共 事务管理	6	能认识 2 种以上常见花卉	1.640***	0.720***
	7	能使用 2 种以上常用的种植、修剪工具, 如剪刀、耙子、铲子等	1.518***	0.706***
	8	能使用绿化养护肥料、杀虫剂等用品	0.001***	0.703***
	9	能养护常见的盆栽花卉, 如绿萝、吊兰等	0.080***	0.694***
	10	知道洗衣房服务项目	3.531***	0.690***
	11	能操作洗衣机	0.054***	0.759***
	12	能依据颜色分拣衣物	0.408***	0.789***
	13	能使用洗涤剂洗衣	0.008***	0.805***
	14	能对洗衣机进行清洁	0.368***	0.800***
	15	能操作干洗机	0.905***	0.783***
	16	能操作熨烫机	0.382***	0.794***
	17	能晾晒衣物	5.760***	0.676***

参考文献

- [1] 北京市朝阳区培智教育课程编写组. 职业高中教育课程标准[M]. 天津: 天津教育出版社, 2011.
- [2] 北京市朝阳区培智教育课程编写组. 职业高中教育评量标准手册[M]. 天津: 天津教育出版社, 2011.
- [3] 北京市朝阳区培智教育课程编写组. 义务教育课程目标网络手册[M]. 天津: 天津教育出版社, 2011.
- [4] 北京市朝阳区培智教育课程编写组. 义务教育课程评量标准手册[M]. 天津: 天津教育出版社, 2011.
- [5] 北京市朝阳区培智教育课程编写组. 特殊儿童学前教育与康复评量标准手册[M]. 天津: 天津教育出版社, 2011.
- [6] 北京市朝阳区培智教育课程编写组. 特殊儿童学前教育与康复课程标准[M]. 天津: 天津教育出版社, 2011.
- [7] 中华人民共和国教育部. 培智学校义务教育课程标准(2016 年版).